



**UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID**

Proyecto de Innova-Gestión Calidad

Convocatoria 2016/2017

Nº de proyecto: 141

**VETERINARIA ES CALIDAD: EVALUACIÓN CONTINUA
Y AUTOEVALUACIÓN**

Responsable del proyecto: ÁNGELES SONIA OLMEDA GARCÍA

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Decanato de la Facultad de Veterinaria



**VETERINARIA ES CALIDAD: EVALUACIÓN CONTINUA Y
AUTOEVALUACIÓN**
Proyecto Innova-Gestión Calidad UCM 2016 (141)



INFORME FINAL

Centro: Facultad de Veterinaria

Equipo:

Responsable: A. Sonia Olmeda García, Vicedecana de Coordinación y Calidad Docente

Integrantes: Pedro L. Lorenzo González, Decano

Manuela Fernández Álvarez, Vicedecana de Posgrado y Ordenación Académica

M. Isabel Cambero, Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Gustavo R. Domínguez Bernal, Vicedecano de Investigación y Biblioteca Ángel

Sainz Rodríguez, Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales

M. Dolores San Andrés Larrea, Secretaria Académica

M. de los Ángeles Pérez Cabal, Delegada del Decano para TIC's

Raquel Pérez Sen, Delegada del Decano para CYTA

Ernesto Bofill González, Gerente

Andrés Barrero Rodríguez, Adjunto a Gerencia

Ángela Botey Evia, alumna

Sonia García Cabrera, alumna



INFORME FINAL

Dentro del ámbito de fomento de la mejora de la calidad docente de la Facultad de Veterinaria, este proyecto tiene como primer objetivo atender la creciente demanda de profesores y alumnos para actualizar metodologías docentes, en este caso referidas a la evaluación continua y la autoevaluación. En un segundo objetivo, y a pesar de contar con las acreditaciones nacionales y europeas y el reconocimiento del Título en los rankings mundiales, queríamos conocer de primera mano la opinión de nuestros estudiantes y profesores con respecto al Grado. Finalmente, y para cubrir una necesidad, ahorrando tiempo y esfuerzo, se buscó una alternativa para confirmar la asistencia de alumnos a clase.

A continuación se expone el grado de consecución de cada uno de los objetivos propuestos.

Objetivo 1. ACTUALIZACIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE LAS METODOLOGÍAS NOVEDOSAS DE EVALUACIÓN CONTINUA DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO Y EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

El grado de consecución de este objetivo puede considerarse completo si bien, como corresponde a un proceso activo, en algunas asignaturas se sigue trabajando en la mejora del sistema de evaluación. Se desarrollaron actividades para la formación, aplicación y análisis de resultados de la evaluación por rúbrica de competencias (1.1), así como de un método ágil de evaluación continua (1.2).

1.1. EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS POR RÚBRICA

Acción formativa de coordinadores del último curso (Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria).

Los coordinadores del proyecto, en colaboración con el SGIC determinaron que, para ser operativo, el grupo de trabajo inicial, no debía ser muy numeroso y se seleccionaron para el ensayo piloto las asignaturas de último curso de los dos Grados que se imparten en el Centro; Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA).

Se solicitó la colaboración de un experto en la materia, el Dr. en Ciencias de la Educación e Investigador Educativo Prof. Enrique Navarro y se organizaron dos **talleres formativos de Nuevas Metodologías de Evaluación Continua del Aprendizaje del Alumnado (evaluación de competencias)** (8 horas) que se impartieron los días 21 de octubre y 17 de noviembre de 2016. En el primer taller, el Dr. Navarro actualizó los conocimientos de los coordinadores sobre evaluación de competencias, y solicitó a los presentes un trabajo personal de análisis de las respectivas asignaturas.

Diseño de evaluación por rúbrica de distintas actividades formativas de último curso



Al finalizar el segundo taller, todas las asignaturas asistentes habían desarrollado un **sistema de evaluación por rúbrica adaptado a sus competencias**. Se acordó que, en la medida de sus posibilidades, cada asignatura intentaría aplicar el sistema evaluando sus resultados.

Implantación de un sistema de evaluación del Trabajo Fin de Grado por la rúbrica

En lo referente al **Trabajo Fin de Grado en Veterinaria**, el resultado del taller fue el diseño una **evaluación por rúbrica para los tribunales** (Anexo I), de acuerdo a las especificaciones del Documento de Verificación y con la aprobación de la Comisión del TFG, que, consideró necesario realizar una prueba de aplicabilidad en la convocatoria extraordinaria de febrero de 2017. Para ello, se solicitó la colaboración de los miembros de los tribunales pidiéndoles que además de su calificación habitual, cumplimentaran una rúbrica ciega que permitiera contrastar el nivel de analogía entre ambos sistemas. El resultado fue muy bueno, en cuanto a semejanza de calificación, si bien, la extensión de la rúbrica hacía inviable su utilización en convocatorias numerosas, como las de julio y septiembre. La Comisión del TFG redujo el número de ítems (Anexo I) y solicitó nuevamente la colaboración de los tribunales de la convocatoria de febrero de 2018. Lamentablemente, en este caso, aunque la rúbrica resultó manejable, al comparar los resultados de ambos sistemas de evaluación no había suficiente analogía entre las calificaciones. Actualmente, la Comisión del TFG está recibiendo las aportaciones de los distintos tribunales para intentar perfeccionar el sistema. Además, la Comisión está trabajando en una **evaluación por rúbrica de los tutores** que, al ser implantada, supondrá un 25% de la calificación.

En cuanto al sistema de **evaluación por rúbrica del Trabajo Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos** el proceso está más avanzado ya que ha sido implantado y desarrollado con éxito (Anexo I). Su implantación se desarrolló en el contexto de un plan de mejora para el TFG de CYTA, y ha tenido lugar a lo largo del curso 2016-17. Para confirmar su utilidad se realizó una experiencia de evaluación individual de los TFGs presentados a una convocatoria por cada uno de los miembros que formaban parte de distintos tribunales de TFG. Obteniéndose calificaciones de los trabajos muy similares, con una desviación de menos de un 2% sobre la calificación final. En el curso actual 2017-18, ha llegado a su total desarrollo y se ha iniciado un proceso de evaluación de la eficacia del sistema de rúbricas. Este sistema se ha desarrollado a tres niveles: Comisión de evaluación del TFG, tutor y tribunal. En el primer caso, la rúbrica se ha desarrollado para aprobar el cumplimiento de competencias en las propuestas de temas de TFG que realizan los departamentos o los profesores de Grado de forma individual. En el caso del tutor, se evalúa la implicación del estudiante en el desarrollo del TFG, así como su capacidad para resolver los problemas afrontados a lo largo del desarrollo del TFG. Y finalmente, para evaluar las competencias de desarrollo de la memoria del TFG. A nivel del tribunal, la rúbrica se desarrolla en tres partes, en la primera



Proyecto Innova-Gestión Calidad UCM 2016 (141)

de ellas se evalúa la calidad del trabajo presentado, en la segunda la capacidad de exposición, y en la tercera su capacidad de defensa y de conocimientos adquiridos en el tema desarrollado. El resultado de la rúbrica constituye el 90% de la nota final del alumno, siendo el 10% restante aportado por la rúbrica del tutor.

Además, superando las expectativas iniciales, otras asignaturas se acogieron al nuevo sistema, como los **Rotatorios de Higiene y Tecnología de los Alimentos y de Producción y Sanidad Animal**, ambos del **Grado en Veterinaria** que lo utilizan desde el curso 2016-17. También la Titulación de **Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, ha implantado con éxito la evaluación por rúbrica en sus **Prácticas Externas** desarrollando un sistema simplificado para la evaluación del trabajo del alumno por parte del tutor académico y otro para el tutor de la empresa o entidad colaboradora. En este último caso se ha visto que cuestionarios con un desarrollo muy amplio son, en general, mal aceptados. No obstante, y a raíz de la experiencia adquirida en el taller de rúbricas, en el presente curso se está trabajando en el desarrollo de un sistema de rúbrica abreviado para su ubicación en la plataforma GIPE. Al igual que en el caso del TFG, la implantación ha tenido lugar a lo largo del curso 2016-17.

Otras asignaturas de ambos grados, como por ejemplo **Envasado e Alimentos o Cirugía Especial**, compaginan la evaluación por rúbrica (en actividades concretas, como los trabajos dirigidos) con sistemas más clásicos.

Implementación de un plan de gestión para la evaluación por rúbrica

Hasta la fecha cada asignatura/actividad desarrolla su propio sistema, en papel o en hoja de cálculo, si bien se ha previsto desarrollar un modelo, por formulario Google Drive, descargable a hoja de cálculo que facilite y agilice la gestión de datos.

Evaluación de su utilidad

La herramienta ha demostrado su utilidad y objetividad, si bien es necesario ajustar adecuadamente los ítems. En las distintas asignaturas se ha comprobado que el exceso de preguntas ralentiza y dificulta el trabajo del evaluador, y la reducción de las mismas compromete la exactitud de la calificación. Es imprescindible la realización de pruebas previas que permitan ajustar agilidad y exactitud. Así, hay asignaturas que ya han alcanzado dicho equilibrio y lo utilizan como sistema de evaluación, en tanto que otras, están aún mejorando el modelo.

Entre las ventajas del sistema destaca la objetividad, en tanto que la principal desventaja es el tiempo requerido para su cumplimentación y análisis de datos, por ello, principalmente cuando el número de alumnos es elevado, es imprescindible diseños concisos y herramientas para la gestión de datos.

1.2. EVALUACIÓN CONTINUA, SISTEMAS DE “LUDIFICACIÓN”

Desde hace tiempo, el SGIC estaba analizando las posibilidades de dotar al centro de un sistema que permitiera una evaluación continua asequible a las características del aula. En su momento se adquirieron 50 mandos y algunas asignaturas desarrollaron pruebas piloto. Sin embargo, el principal problema radicaba en la limitación de número y localización de los mismos, que mermaba su utilidad cayendo en el olvido. Por iniciativa propia, algunos docentes probaron una herramienta gratuita *online* (Kahoot). Ante los buenos resultados obtenidos, tanto desde el punto de vista de los profesores como de los alumnos, tal y como quedó de manifiesto en sendas Reuniones de Seguimiento Docente, se decidió apoyar el uso de este sistema.

Acción formativa de profesores sobre la herramienta de evaluación Kahoot

El SGIC organizó un **Taller de utilización de Kahoot** el 14 de julio de 2017 en la que los docentes que tenían experiencia en el programa formaron al resto de participantes (37 asistentes).

Aplicación del sistema de evaluación continua mediante Kahoot

En el curso 2017-18, los asistentes al taller aplicaron los conocimientos adquiridos están haciendo uso de la aplicación *Kahoot* en 9 asignaturas (7 del Grado en Veterinaria: *Anatomía y Embriología II, Farmacología y Farmacoterapéutica, Fisiología I, Genética, Historia, Parasitología y Patología General*; y 2 del Máster de Producción y Sanidad Animal) . Aunque el curso no ha terminado, las experiencias recogidas son todas ellas positivas, por lo que seguramente en próximos cursos seguirá extendiéndose al resto de las asignaturas. Las utilidades del sistema han sido múltiples, algunos profesores las han utilizado como incentivador del interés del alumnado, a través de juegos o competiciones, ya fueran individuales o colectivas y en docencia teórica o práctica, mientras que en otros casos ha sido un sistema de control de asistencia del alumnado y de prueba puntuable.

Evaluación de su utilidad

Todas las opiniones recogidas han sido positivas al respecto. Los profesores lo consideran una herramienta fácil de utilizar, versátil y muy útil y los alumnos han agradecido el cambio de rutina y reconocen que a través del juego y la competición se ha incentivado su interés y atención por el tema.

El SGIC seguirá fomentando la utilización de esta u otra herramienta que favorezca la formación del alumnado. Tras el análisis completo de resultados del curso 2017-18 se realizará un nuevo taller formativo.

Objetivo 2. ANALIZAR EL GRADO EN VETERINARIA, MEDIANTE ENCUESTAS A LOS COLECTIVOS IMPLICADOS Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.1. Diseño de encuestas para los distintos colectivos.

El SGIC a través del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Veterinaria (CEMGV), desarrolló dos encuestas, una para el profesorado y otra para los alumnos, cuyo objetivo era analizar la opinión de ambos colectivos sobre el Grado en Veterinaria; el contenido de cada asignatura; su dedicación y distribución de actividades y ubicación en el grado. La comparación de la opinión de ambos colectivos permitiría tener una perspectiva para un posible plan de mejora del Grado.

2.2. Realización de encuestas a los profesores

Durante el curso 2015/16 la encuesta diseñada para el profesorado fue distribuida entre los coordinadores para que, de forma voluntaria, se cumplimentara de forma consensuada por los profesores de la unidad docente. La herramienta utilizada para su realización fue un formulario de Google Drive (<https://goo.gl/forms/KqyGvRlqJBpap2bU2>).

Se recogió la información de 28 asignaturas (33 encuestas) obligatorias del Grado en Veterinaria.

2.3. Realización de encuestas a los alumnos

Durante el curso 2016-17, con cargo al proyecto se contrató a dos alumnas de últimos cursos que fueron las encargadas de la realización de las encuestas de los estudiantes. Para ello, se seleccionaron 26 alumnos/asignatura, matriculados el curso anterior. Recibieron una notificación personalizada en el correo electrónico y se les emplazó en una fecha y hora en el aula de informática para rellenar de forma presencial y anónima la encuesta mediante formulario Google Drive (<https://goo.gl/forms/wXr7IW4mVmtMj1p22>).

Se obtuvieron 269 encuestas de alumnos (64 de primero; 78 de segundo; 55 de tercero; 57 de cuarto y 15 de quinto) correspondientes a todas las asignaturas obligatorias del Grado en Veterinaria.

Paralelamente a estas encuestas, como se viene haciendo desde que se implantara el Grado, un 10% de los alumnos matriculados en cada asignatura son encuestados sobre su grado de satisfacción con aspectos de coordinación y docencia de cada una de las asignaturas mediante el sistema GEXCAT. Esta información es procesada por el SGIC y enviada confidencialmente a los coordinadores para su análisis y, en su caso, plan de mejora. Los datos generales de las encuestas son presentados en el Documento de Seguimiento Docente de cada curso.



2.4. Análisis de datos de las Encuestas de Satisfacción con asignaturas del Grado en Veterinaria

Los datos de las encuestas de satisfacción de las asignaturas del Grado en Veterinaria de los profesores y alumnos fueron analizados conjuntamente y sus resultados expuestos en un Documento (Anexo II).

En general, los alumnos se muestran más complacientes que los profesores al **juzgar el Grado en Veterinaria** en su conjunto, manifestando los primeros estar satisfechos o bastante satisfechos, independientemente del curso. Por el contrario, la mayoría de los coordinadores manifiestan estar satisfechos, o totalmente insatisfechos con el Grado.

De igual forma, la mayoría de los coordinadores juzgan más duramente la **Asignatura** que sus alumnos que la evalúan entre satisfactoria y totalmente satisfactoria, con excepciones. Así, en algunos casos, como Anatomía I y II o Patología General, los coordinadores se manifiestan totalmente insatisfechos con la asignatura, en tanto que los alumnos declaran estar entre bastante satisfechos y totalmente satisfechos con la misma. En otros casos, como puede comprobarse en el anexo, los alumnos son más críticos con la disciplina.

Un aspecto en el que suelen estar en desacuerdo alumnos y profesores es la **ubicación de las asignaturas en el Grado**. Así, mientras los alumnos consideran que están bien ubicadas, los profesores de muchas de ellas (*Anatomía Patológica General, Anatomía y Embriología, Fisiología II, Mejora Genética, Patología General, Propedéutica, Radiología, Toxicología, Enfermedades Parasitarias o Medicina Interna I*) piensan de deberían estar en cursos posteriores. Solo en contadas ocasiones y por distintos motivos (*Deontología, Medicina Legal y Legislación o Parasitología*) están de acuerdo ambos colectivos sobre la mala ubicación de la asignatura.

En cuanto al grado de satisfacción sobre la **carga horaria de la asignatura**, suelen estar de acuerdo ambos colectivos. Sin embargo, también son abundantes las asignaturas en las que hay desacuerdo porque el profesorado considera el tiempo insuficiente (*Anatomía I, Física y Bioestadística, Química Zoología y Botánica, Microbiología, Farmacología y Farmacia, Toxicología y Medicina interna*), en tanto que para el alumno es adecuada. Sólo en un caso (*Parasitología*) los alumnos consideran el tiempo insuficiente, en tanto que para los profesores es adecuado.

La valoración del **grado de satisfacción del alumnado con la dedicación horaria a docencia teórica y práctica** es difícil de analizar globalmente, y requiere un análisis individualizado. De forma muy general, podemos decir que los alumnos consideran adecuada la docencia teórica, en tanto que hay una gran disparidad de opinión en las prácticas, seguramente influidas por sus propios intereses. En algunas asignaturas hay cierta unanimidad de criterio en la insatisfacción del alumnado con la dedicación a prácticas (*Cría y Producción I y II, Medicina Interna I u Obstetricia y Reproducción II*) si bien la motivación de esta opinión tiene orígenes distintos, que requieren un análisis individualizado.



En cuanto a los coordinadores, mayoritariamente se manifiestan satisfechos con **la docencia teórica** que se imparte en sus asignaturas, y sólo algunos están insatisfechos (*Anatomía I y II, Química, Zoología y Botánica o Medicina Interna II*). De igual forma, al analizar la **docencia práctica** que se imparte en la asignatura que coordinan, la mayoría se declara bastante satisfecho o totalmente satisfecho, y son pocas las asignaturas que consideran no satisfactoria esta actividad (*Química, Zoología y Botánica y Enfermedades Infecciosas*).

La pregunta realizada al profesorado sobre su **nivel de satisfacción con la presencialidad** de su asignatura, no ha sido bien entendida en todos los casos, por cuanto hacía referencia a la diferente presencialidad de asignaturas básicas (50%); clínicas (60%); rotatorio (80%) y resto (40%), requerido por ANECA al verificar el plan de estudios. Muchos profesores han entendido que se preguntaba por el nivel de asistencia a clase del alumnado, y de forma, casi unánime han contestado que están totalmente insatisfechos.

En esta primera aproximación a la información recogida en las encuestas de satisfacción, no ha sido posible analizar algunas contestaciones por su complejidad, como las asignaturas previas que los alumnos deben haber cursado/superado antes de matricularse en la encuestada o el análisis pormenorizado de los motivos de las contestaciones, las observaciones y sugerencias, que son muchas y muy variadas. Para ello, los datos de las encuestas serán enviadas a los Departamentos y coordinadores de cada una de las asignaturas para su análisis y se tratarán específicamente en el SGIC.

2.5. Elaboración de un plan de mejora para el Grado en Veterinaria

El Grado en Veterinaria fue acreditado a nivel nacional y europeo el curso 2016-17 por lo que se encuentra en disposición de presentar mejoras al plan. No obstante, la complejidad del proceso, y el hecho de que se esté debatiendo a nivel nacional la posibilidad de incrementar un semestre la duración del título, hacen imposible que el presente proyecto pueda presentar un diseño de un plan integral de mejora. Sin embargo, los resultados de los análisis realizados sí que permitirán un punto de partida para los grupos de trabajo que se planteen en un futuro su diseño.

Objetivo 3. MEJORAR LOS SISTEMAS DE CONTROL DE ASISTENCIA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

Una de las principales preocupaciones de los docentes, según se refleja cada año en las Reuniones de Seguimiento Docente, es la falta de aprovechamiento del alumnado por su inasistencia a clase. Desde hace años el SGIC busca una alternativa factible y que evite las listas de asistencia. Curiosamente, la misma herramienta que se ha implementado para la evaluación continua (Kahoot) permite dicho control. Los alumnos se registran con sus teléfonos móviles utilizando su nombre o DNI, según el profesor considere. Así, los docentes tienen una doble información, comprobando la asistencia a clase y el grado de aprovechamiento.



CONCLUSIONES FINALES DEL PROYECTO

En conclusión, el presente proyecto ha permitido a la Facultad avanzar y mejorar en aspectos relativos a su Calidad Docente.

El primer objetivo fue la actualización del profesorado en técnicas de evaluación que, según los casos, están plenamente implantadas o en fase de ajuste a las necesidades del sistema. El proyecto ha abierto una nueva perspectiva y son muchos los profesores que están haciendo uso de las herramientas proporcionadas. El SGIC se propone ampliar la formación en la evaluación por rúbrica a toda la Facultad (en el proyecto solo se realizó una prueba piloto con asignaturas de último curso de los dos grados) y fomentar la utilización de sistemas interactivos de evaluación, mediante la realización de talleres contando con los profesores que han implementado el sistema en este curso.

El segundo objetivo era proporcionar una herramienta básica que fuera el punto de partida para iniciar los procesos de mejora del Grado mediante el conocimiento del nivel de satisfacción de la comunidad universitaria con el Grado en Veterinaria. El éxito de recogida de datos ha conllevado la recogida de una base de datos extensa y compleja, cuyo análisis pormenorizado requiere de mucho tiempo y esfuerzo. En el proyecto se presentan los datos básicos, si bien es necesario, además del análisis general, uno pormenorizado por parte de cada asignatura. El SGIC promoverá dicho análisis y recogerá y gestionará la información generada. Todos los datos permitirán ampliar el conocimiento sobre el Grado y aplicar en el futuro las mejoras pertinentes.

Un último objetivo conseguido, no menos útil por ser más técnico, ha sido encontrar una solución al problema de comprobación de asistencia a actividades docentes en grupos numerosos.

En definitiva, el proyecto ha cumplido los objetivos propuestos si bien, como es lógico en mejora de calidad, ha abierto nuevas aplicaciones y expectativas de trabajo en este sentido.



**VETERINARIA ES CALIDAD: EVALUACIÓN CONTINUA Y
AUTOEVALUACIÓN**
Proyecto Innova-Gestión Calidad UCM 2016 (141)



ANEXOS

ANEXO I. MODELOS DE EVALUACIÓN POR RÚBRICA

Evaluación por rúbrica TFG Veterinaria 2016-17.....	2
Evaluación por rúbrica TFG Veterinaria 2017-18.....	5
Evaluación por rúbrica TFG Ciencia y Tecnología de los Alimentos.....	7

ANEXO II. RESULTADOS DE ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DEL GRADO EN VETERINARIA.....

	30
--	----

Rúbrica de evaluación del TFG Febrero 2017

Memoria

	ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA
MEMORIA (40%)	FORMATO Y LENGUAJE (10%)			
	1	0.02	Aspecto del documento	El documento presenta un estilo cuidado
	2	0.02	Formato del documento	El documento cumple completamente con el formato pedido: DIN-A4, interlineado 1,5, Times New Roman 12, páginas numeradas desde el índice
		0.01		El documento no cumple alguno de los puntos del formato pedido: DIN-A4, interlineado 1,5, Times New Roman 12, páginas numeradas desde el índice
	3	0.02	Redacción	La redacción del texto facilita la lectura del mismo, es totalmente comprensible
		0.01		La redacción del texto tiene partes incomprensibles
		0		La redacción del texto es en su mayor parte incomprensible
	4	0.02	Ortografía	El texto no tiene faltas de ortografía
		0		El texto contiene faltas de ortografía
	5	0.02	Lenguaje	El lenguaje utilizado es técnico/académico
		0		El lenguaje utilizado es coloquial
	TÍTULO Y RESUMEN (1%)			
	6	0.005	Título	El título refleja el tema del TFG
	7	0.005	Contenido del resumen	El resumen presenta objetivos, metodología, resultados y conclusiones
	8	0.01	Planteamiento	El tema del TFG está bien planteado
	9	0.02	Justificación	El tema del TFG está bien justificado
	10	0.02	Objetivos coherentes	Los objetivos son coherentes con el tema elegido
	11	0.01	Objetivos realistas	Los objetivos son alcanzables y realistas
	METODOLOGÍA (10%)			
	12	0.06	Adecuación de la metodología	La metodología es adecuada para conseguir los objetivos
		0.02		La metodología es parcialmente adecuada para conseguir los objetivos
	13	0.04	Desarrollo de la metodología	La metodología está perfectamente explicada y/o referenciada
	RESULTADOS (3%)			
	14	0.02	Coherencia con objetivos	Los resultados son coherentes con los objetivos
	15	0.01	Descripción de resultados	Los resultados están bien descritos y con detalle
		0.005		Los resultados están bien descritos pero podrían detallarse más
	17	0.001	Presentación de resultados	Los resultados se presentan de forma ordenada y con un formato adecuado
	FOTOGRAFÍAS, ILUSTRACIONES, TABLAS, GRÁFICOS Y FIGURAS (1%)			
	18	0.005	Autoexplicativos	Las tablas, figuras, etc. son autoexplicativas, con encabezados, leyendas, pies de tabla que permiten entenderlas sin necesidad de recurrir al texto
		0.001	Numeración	La numeración es correcta
	19	0.001	Títulos	Los títulos reflejan los contenidos
	20	0.002	Fuente	Indica la fuente en caso de no ser original
	21	0.001	Referencias	Todo el material incluido en el documento está justificado y explicado

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES (4%)				
	22	0.02	Discusión	La discusión de los resultados es completa
		0.01		La discusión de los resultados es incompleta
	23	0.004	Conclusiones: coherencia	Las conclusiones responden a los objetivos planteados
	24	0.004	Conclusiones: terminología	Las conclusiones se expresan con terminología propia
	25	0.004	Conclusiones: del trabajo	Las conclusiones son consecuencia del trabajo desarrollado
	26	0.004	Conclusiones: no son resultados	Las conclusiones son tales y no un resumen de los resultados
	27	0.004	Conclusiones: originalidad	Las conclusiones son originales
	28	0.01	Bibliografía referenciada	Las referencias están citadas en el texto y viceversa
	29	0.01	Bibliografía actualizada	Las referencias están actualizadas
	30	0.01	Relación con tema	Referencias relacionadas con el tema
INGLÉS ESCRITO (1%)				
	31	0.01	Inglés escrito	El lenguaje es correcto
		0.005		El lenguaje es correcto con algún fallo gramatical

Exposición

	ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA
EXPOSICIÓN (30%)	EXPOSICIÓN DEL TFG (8%)			
	1	0.02	Exposición de ideas	Expone las ideas de forma clara y ordenada
	2	0.02	Síntesis	Demuestra capacidad de síntesis
	3	0.02	Comunicación	La comunicación es fluida
	4	0.01	Coherencia con el contenido	La presentación es coherente con el contenido del TFG
	5	0.01	Duración	Se ajusta al tiempo establecido
	EXPOSICIÓN EN INGLÉS (2%)			
	6	0.02	Expresión	Se expresa correctamente en inglés
		0.01		Se expresa en inglés con dificultad
	ESTRUCTURA Y FORMATO DE LA PRESENTACIÓN (4%)			
	7	0.02	Cantidad de información	La cantidad de información por diapositiva, en general, es adecuada
	8	0.02	Material audiovisual extra	Utiliza tablas, figuras, animaciones, etc. que facilitan el discurso y la comprensión
	DOMINIO DEL CONTENIDO (8%)			
	9	0.04	Material de apoyo al hablar	Expone utilizando únicamente las dispositivas como apoyo
		0.02		Expone utilizando las diapositivas y un papel como apoyo
		0		Expone leyendo únicamente de un papel
	10	0.04	Interés y entusiasmo	Demuestra interés y entusiasmo cuando habla del tema
		0		Expone sin interés ni entusiasmo
	COMUNICACIÓN (VERBAL Y NO VERBAL) (8%)			
	11	0.04	Autocontrol	Se muestra tranquilo y confiado
		0.03		Se muestra nervioso pero expresa las ideas con claridad
		0.01		Se muestra tan nervioso que no puede hacer la exposición con fluidez
	12	0.04	Gestos	Utiliza adecuadamente el lenguaje gestual para enfatizar ideas

Defensa

	ITEM	PUNTOS	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA
DEFENSA (30%)	DOMINIO DEL CONTENIDO (20%)			
	1	0.2	Respuestas a preguntas	Responde con claridad a las preguntas del tribunal
		0.1		Contesta, pero no responde concretamente a las preguntas del tribunal
		0		No contesta a las preguntas
	COMUNICACIÓN (VERBAL Y NO VERBAL) CON EL TRIBUNAL (10%)			
	3	0.03	Autocontrol	Se muestra tranquilo y confiado dando las respuestas
		0.02		Se muestra nervioso pero responde con claridad
		0.01		Se muestra tan nervioso que no puede contestar a las preguntas
	4	0.03	Gestos	Utiliza adecuadamente el lenguaje gestual para enfatizar sus respuestas
	5	0.04	Se dirige al tribunal	Dirige su mirada al tribunal al escuchar y responder las preguntas

ANEXO 1.2. EVALUACIÓN POR RÚBRICA TFG VETERINARIA 2016/17

ESTUDIANTE

Nombre:

Apellidos:

MEMORIA (40%)			
ITEM	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	MARCAR UNA OPCIÓN
FORMATO Y LENGUAJE			SÍ NO
1	Aspecto del documento	El documento presenta un estilo cuidado	
2	Formato del documento	El documento cumple completamente con el formato pedido: DIN-A4, interlineado 1,5, Times New Roman 12, páginas numeradas desde el índice	
3	Redacción	La redacción del texto facilita la lectura del mismo, es totalmente comprensible	
4	Ortografía	El texto no tiene faltas de ortografía	
5	Lenguaje	El lenguaje utilizado es técnico/académico	
TÍTULO Y RESUMEN			SÍ NO
6	Título	El título refleja el tema del TFG	
7	Contenido del resumen	El resumen presenta objetivos, metodología, resultados y conclusiones	
INTRODUCCIÓN, JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS			SÍ NO
8	Introducción	La introducción permite comprender el TFG a personas ajenas al tema	
9	Objetivos coherentes	Los objetivos son claros y concretos	
METODOLOGÍA			SÍ NO
10	Adecuación de la metodología	La metodología es adecuada para conseguir los objetivos	
11	Desarrollo de la metodología	La metodología está bien explicada y/o referenciada	
RESULTADOS			SÍ NO
12	Coherencia con objetivos	Los resultados son coherentes con los objetivos	
13	Descripción de resultados	Los resultados están bien descritos y con detalle	
14	Presentación de resultados	Los resultados se presentan de forma ordenada y con un formato adecuado	
FOTOGRAFÍAS, ILUSTRACIONES, TABLAS, GRÁFICOS Y FIGURAS			SÍ NO
15	Autoexplicativos	Las tablas, figuras, etc. son autoexplicativas, con encabezados, leyendas, pies de tabla que permiten entenderlas sin necesidad de recurrir al texto	
16	Numeración	La numeración es correcta	
17	Títulos	Los títulos reflejan los contenidos	
18	Fuente	Indica la fuente en caso de no ser original	
19	Tablas y material gráfico	Todo el material incluido en el documento está justificado y referenciado en el texto	
DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES			SÍ NO
20	Discusión	La discusión de los resultados es completa	
21	Conclusiones_1	Las conclusiones se corresponden con los resultados	
22	Conclusiones_2	Las conclusiones están correctamente expresadas	
BIBLIOGRAFÍA			SÍ NO
23	Bibliografía referenciada	Todas las referencias están citadas en el texto y viceversa	
INGLÉS ESCRITO			SÍ NO
24	Inglés escrito	El lenguaje es aceptable	

EXPOSICIÓN (30%)			
ITEM	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	MARCAR UNA OPCIÓN
EXPOSICIÓN DEL TFG			SÍ NO
25	Exposición de ideas	Expone las ideas de forma clara y ordenada
26	Síntesis	Demuestra capacidad de síntesis y se ajusta al tiempo establecido
27	Coherencia con el contenido	La presentación es coherente con el contenido del TFG
EXPOSICIÓN EN INGLÉS			SÍ NO
28	Expresión	Se expresa aceptablemente en inglés
ESTRUCTURA Y FORMATO DE LA PRESENTACIÓN			SÍ NO
29	Cantidad de información	La cantidad de información por diapositiva, en general, es adecuada
30	Material audiovisual	Facilitan el seguimiento de la presentación y la comprensión del trabajo
DOMINIO DEL CONTENIDO			SÍ NO
31	Material de apoyo al hablar	La exposición depende del material escrito (lectura de pantalla, papel, etc.)
32	Interés y entusiasmo	Transmite interés y entusiasmo cuando habla del tema
DEFENSA (30%)			
ITEM	LISTADO EVALUATIVO	REFERENCIA	MARCAR UNA OPCIÓN
DOMINIO DEL CONTENIDO			SÍ NO
33	Respuestas a preguntas	Responde a las preguntas
34	Claridad	Las respuestas son claras
COMUNICACIÓN (VERBAL Y NO VERBAL) CON EL TRIBUNAL			SÍ NO
35	Autocontrol	Se muestra tranquilo y confiado dando las respuestas

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Documento TFG-EV-Comisión-01

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS DE TEMAS DE TFG (Impreso TFG-I01. Ficha descriptiva) POR LA COMISIÓN DE COORDINACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO

TEMA DE TFG:

Alumno (Nombre y apellidos)

Tutor/es

Aspectos a evaluar:

De la propuesta de Temas para el desarrollo de TFG cabe esperar

<i>Criterios de evaluación</i>	<i>Indicadores de evaluación</i>	SI	NO	
1. Viabilidad del proyecto	El trabajo cumple con las normas dictadas por el Reglamento del TFG: <ul style="list-style-type: none">- proyecto o trabajo práctico- proyecto o trabajo técnico- proyecto o trabajo de investigación/desarrollo			

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	El tema del trabajo se engloba dentro de las líneas de trabajo del campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
	La ficha descriptiva correspondiente al TFG propuesto es formalmente correcta y el resumen expone claramente los objetivos y metodología que se quiere emplear		
	El trabajo se puede realizar en el tiempo establecido por el alumno y el tutor en el período correspondiente a un semestre		
	El trabajo se puede realizar con los medios de los que se dispone en el departamento, materiales, recursos e infraestructuras adecuadas		
2. Utilidad del proyecto	Aporta aspectos distintos y originales en determinadas materias que enriquecen el grado de conocimientos adquiridos durante el Grado (a través el análisis del Resumen y Objetivos de la ficha)		
	Permite el desarrollo del conocimiento científico		

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. Formación del estudiante	Los conocimientos, habilidades y destrezas técnicas (laboratorio, informática) adquiridos por el estudiante durante la realización del Grado les van a permitir abordar sin dificultades el trabajo planificado (a través del análisis del Resumen y Objetivos de la ficha)							
4. Viabilidad	Se dispone de materiales y recursos para llevar a cabo la propuesta							
	La viabilidad está condicionada. Es necesario comprobar algún requisito (concesión de proyecto, convenio de estancia con empresa, etc.)							
<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Se considera que la propuesta de tema permitirá el desarrollo de un TFG con adecuado cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje de la asignatura y permitirá evaluar de forma global competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.</td> <td>SI</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td></td> </tr> </table>		Se considera que la propuesta de tema permitirá el desarrollo de un TFG con adecuado cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje de la asignatura y permitirá evaluar de forma global competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.	SI		NO			
Se considera que la propuesta de tema permitirá el desarrollo de un TFG con adecuado cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje de la asignatura y permitirá evaluar de forma global competencias adquiridas durante todo el periodo de formación del Grado.	SI							
	NO							
Observaciones y consideraciones:								

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

La existencia de una valoración negativa en alguno de los puntos anteriores conllevará que la Comisión se ponga en contacto con el tutor para subsanar las razones que han llevado a dicha valoración

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Documento TFG-EV-Comisión-02				
<i>(Cuestionario de evaluación de la documentación a la entrega del impreso TFG-I03 (inscripción) y memoria del TFG para su presentación y defensa)</i>				
TEMA DE TFG: Alumno (Nombre y apellidos) Tutor/es				
EVALUACIÓN DE MEMORIA DE TFG POR LA COMISIÓN DE COORDINACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO				
<p>De acuerdo con el punto 7.4. del Reglamento del TFG la Comisión dispondrá de diez días naturales, desde la fecha de cierre del plazo de entrega del TFG, para revisar las memorias y podrá denegar la presentación de los TFG que no reúnan los requisitos formales señalados previamente, lo que comunicará por escrito al alumno y al tutor/es del mismo con una relación de los incumplimientos constatados en relación con estas normas. En el caso de incumplimientos formales leves se dará un plazo para la subsanación de errores (dos días naturales) (1).</p>				
	Presentación del TFG	Si	NO	Observaciones (1)
Doc um ent os	Presenta el número de copias necesarias			

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	<i>Soporte digitalizado</i>			
	<i>Evaluación del tutor</i>			
Memoria Formato	Portada (se ajusta a formato)			
	Resumen			
	Summary			
	Introducción			
	Hipótesis/planteamiento/Objetivos			
	Material y Métodos			
	Resultados			
	Discusión			
	(puede ser apartado conjunto de Resultados y discusión)			
	Conclusiones			
	Conclusions			
	Bibliografía (formato)			
	Bibliografía (extensión)			
	Extensión de los Anexos			
	Extensión final de la memoria			

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	Se ajusta a las normas de redacción y presentación establecidas			
(1) Observaciones y consideraciones: (para informar al autor y al tutor del TFG)				

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Curso 2017-18

Documento TFG-EV02

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN GLOBAL DEL TFG POR EL TUTOR/ES

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO:
NOMBRE Y APELLIDOS DEL TUTOR (1): DEPARTAMENTO:
CENTRO:
NOMBRE Y APELLIDOS DEL TUTOR (2): DEPARTAMENTO:
CENTRO:
TÍTULO TFG:

A. BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES LLEVADAS A CABO POR EL ESTUDIANTE

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

B. EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE

1. Actitud. Para la calificación de cada indicador utilice la hoja de rúbrica adjunta (Evaluación de la ACTITUD). Califique cada indicador en el cuadro de rúbrica. La calificación ponderada se obtendrá directamente por el enlace establecido.

Asistencia a tutorías

Interés e implicación

Adquisición, evolución y desarrollo de conocimientos, destrezas y habilidades

Dedicación

Calificación ponderada de la actitud

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. Adquisición de Competencias. Para la calificación de cada ítem utilice la hoja de rúbrica adjunta (Evaluación de COMPETENCIAS). Califique cada indicador en el cuadro de rúbrica. La calificación ponderada se obtendrá directamente por el enlace establecido.

El estudiante, al finalizar el TFG es capaz de

1- **Utilizar información científica** de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T4, CE-TFG2)

2- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los **conocimientos** sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T3, CE-TFG1)

3. Aplicar las **técnicas** específicas para desarrollar el trabajo realizado. (CG-T3, CG-T6, CG-TFG2)

4- Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro. Formular hipótesis, diseñar experimentos, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas. (**Capacidad de organizar y planificar Tareas**) (CE-TFG1, CG-T5, CG-T8)

5- Interpretar los **resultados** alcanzados a lo largo del proyecto. Desarrollo de capacidad crítica. (CG-T6, CG-T9, CE-TFG3)

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

6- **Redactar informes** sobre el trabajo realizado, siguiendo las pautas indicadas. Presentar una Memoria. (CG-T9, CE-TFG3)

Calificación ponderada de la actitud

C. Estimación del número de horas dedicadas por el alumno al TFG :

D. Valoración global del estudiante

E. Observaciones

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rúbrica para la evaluación de la actitud del alumno por el tutor (Por favor coloque en el cuadro la calificación de cada indicador)							Calificación del indicador	Porcentaje de la calificación final de la actitud
<i>Criterio</i>	<i>Indicador</i>	MUY MALA (0)	MALA (1)	REGULAR (2)	BUENA (3)	MUY BUENA (4)		
<i>Actitud</i>	Asistencia a tutorías	.Mínima comunicación. .Se puso en contacto con el tutor muy cerca de la fecha de presentación de la memoria.	.Falta casi siempre a las tutorías. .Muy escasa comunicación con el tutor vía e-mail u otras vías de comunicación.	Falta de asistencia a algunas de las tutorías propuestas. Escasa comunicación con el tutor vía email u otras vías de comunicación.	Asistencia a tutorías frecuentemente. Contacto vía email frecuente y fluído con el tutor	Asistencia a todas las tutorías. Contacto vía email frecuente y fluído con el tutor		

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	<p>Interés e implicación (autonomía durante la realización del trabajo)</p>	<p>No trabaja de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. El tutor reclama continuamente su asistencia al espacio de trabajo. No busca información para tomar iniciativas. Depende totalmente del tutor para la redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>Solo realiza algunas actividades de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. Falta con frecuencia al espacio de trabajo. Sólo utiliza la información proporcionada por el tutor. Depende del tutor para la redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>Solo es capaz de realizar algunas actividades de manera autónoma. El tutor organiza su calendario de trabajo. Asiste a los espacios de trabajo, pero su rendimiento es muy escaso. La mayoría de la bibliografía es proporcionada por el tutor. Depende del tutor para la redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>Trabaja de manera autónoma. Organiza el calendario de trabajo con el tutor. Trabaja de manera cuidadosa y eficaz. Busca la bibliografía requerida para el desarrollo del trabajo. Conoce perfectamente las normas de redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>Manifiesta responsabilidad en la adquisición del conocimiento. Trabaja y organiza su trabajo de manera autónoma. Acude regularmente al laboratorio o espacio de trabajo y realiza las actividades de manera cuidadosa y eficaz. Busca la bibliografía requerida para el desarrollo del trabajo. Muestra interés en aprender todas las técnicas a su alcance. Es autónomo para preparar la memoria y la exposición del Trabajo.</p>		
--	--	---	---	--	---	---	--	--

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	<p>Adquisición, evolución y desarrollo. Adquisición de conocimientos, evolución del aprendizaje y desarrollo de habilidades y destrezas técnicas, informáticas, procesado de datos, etc. durante el periodo de realización del TFG</p>	<p>. No ha subsanado sus deficiencias en los conocimientos requeridos para el desarrollo del TFG. .No se observa evolución o mejora de sus habilidades y destrezas. .No conoce, y no ha mostrado interés, para aprender las técnicas requeridas para desarrollar su trabajo. .el conocimiento y comprensión de su trabajo es muy bajo. .No conoce y no muestra actitud para ajustarse a las normas de redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>.mínimo avance en los conocimientos requeridos para el desarrollo del TFG. .mínima evolución y mejora en las habilidades y destrezas técnicas requeridas para el desarrollo del TFG. El trabajo ha progresado por el empeño del tutor. .mínimo interés, para aprender las técnicas requeridas para desarrollar su trabajo. .El conocimiento y comprensión de su trabajo es escaso. .Apenas conoce las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.</p>	<p>.Ha incrementado sus conocimientos, aunque presenta lagunas substanciales. .Evolución positiva de las habilidades y destrezas técnicas requeridas para el desarrollo del TFG. Pero presenta algunas lagunas substanciales y requiere apoyo del tutor. .Conoce y comprende el contexto de desarrollo del TFG .Conoce las normas de redacción y presentación de la memoria.</p>	<p>.Ha incrementado notablemente sus conocimientos. .Ha mejorado notablemente las habilidades y destrezas técnicas. . .Conoce y comprende el contexto de desarrollo del TFG. Afronta sin apenas dificultad el desarrollo del TFG. .Conoce las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.</p>	<p>.Ha incrementado notablemente sus conocimientos. .Presenta suficientes habilidades y destrezas técnicas para afrontar el desarrollo del TFG de forma autónoma. .Conoce perfectamente su tema de trabajo.Toma la iniciativa en el desarrollo y organización de su trabajo. .Conoce perfectamente las normas de redacción y presentación de la memoria, etc.</p>		
--	---	---	---	--	--	---	--	--

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

	Dedicación	No realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es nulo No lleva al día las correcciones de la memoria. No asiste al laboratorio, o no realiza el trabajo de campo, si no es requerido para ello.	No realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es escaso. Las correcciones de la memoria son muchas veces no realizadas. No asiste regularmente al laboratorio, o apenas realiza el trabajo de campo, si no es requerido para ello.	Mayoritariamente no realiza las tareas en la forma y fecha previstas. El conocimiento y comprensión de la bibliografía recomendada es escaso. Escasamente no lleva al día las correcciones en la memoria. Emplea un tiempo escaso en la realización del trabajo de campo o laboratorio.	Realiza regularmente las tareas en la forma y fecha previstas. Conocimiento suficiente de la bibliografía recomendada. Envía las correcciones de la memoria cuando es requerido. Realización del trabajo de campo o laboratorio requerido.	Realiza las tareas en la forma y fecha previstas de manera eficiente, incluso adelanta trabajo. Conocimiento perfecto de la blibliografía recomendada. Envía las correcciones de la memoria de manera rápida y eficiente. Presenta una elevada dedicación al trabajo de campo o laboratorio.		
Calificación global promediada de la Actitud							0	0

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rúbrica para la evaluación de competencias por el tutor Por favor coloque en el cuadro la calificación de cada ítem <i>El estudiante, al finalizar el TFG es capaz de...</i>							Calificación competencia
	ítem	Muy bajo-Nulo (0)	Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)	Muy alto (4)	
2. Desarrollo progresivo de las competencias. "El estudiante al terminar el TFG es capaz de..."	1- Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (CG-T4, CE-TFG2)	No es capaz de: .Realizar una búsqueda de bibliografía de carácter científico-técnico. .Obtener bibliografía coherente con el tema de trabajo. .Obtener bibliografía suficiente o actualizada. <i>Recorre frecuentemente a los reviews y abusa de la búsqueda en webs no especializadas.</i> .Entender e interpretar la información bibliográfica.	No tiene capacidad de, o es muy limitada: . Realizar una búsqueda de bibliografía de carácter científico-técnico. <i>Requiere que se le ayude o se le proporcionen citas y no siempre logra encontrar.</i> <i>Se ha limitado a la bibliografía recomendada por el tutor.</i> <i>Ha utilizado pocas bases de datos</i>	Tiene cierta capacidad de: .Buscar bibliografía recomendada por el tutor. <i>Ha realizado la búsqueda en distintas bases de datos bibliográficas.</i> <i>Además de reviews incluyen artículos de investigación.</i> Tiene limitada capacidad de: .Entender e interpretar la	Es capaz de: .Buscar la información científica requerida. .Ampliar la bibliografía recomendada por el tutor por iniciativa propia. <i>Ha realizado la búsqueda en distintas bases de datos bibliográficas.</i> <i>Incluye bastantes artículos de investigación, buscando las fuentes</i>	Tiene capacidad, con total autonomía de: .Utilizar sin problemas la información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. .Entiende bien la información y es	

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

		<i>bibliográficas. Recurre frecuentemente a los reviews o webs.</i> .Entender e interpretar la información bibliográfica.	información bibliográfica.	<i>originales.</i> Tiene limitada capacidad de: .interpretar los datos	capaz de interpretarla sin problemas	
2- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y	No es capaz de: .Adquirir la formación básica para desarrollar las tareas planteadas. .Tener conocimientos actualizados en el campo de estudio. .Evolucionar en sus conocimientos. .Subsanar las deficiencias de su conocimiento en los métodos requeridos para realizar sus tareas.	No tiene capacidad de, o es muy limitada: .Adquirir conocimientos en el campo de trabajo. <i>Requiere apoyo y supervisión continua del tutor.</i> <i>Su actitud ha sido totalmente pasiva para conseguir subsanar sus carencias de formación.</i>	Tiene cierta capacidad de: . Mantener actualizados sus conocimientos. <i>Tiene inquietud por buscar información para incrementar su conocimientos.</i> Tiene limitada capacidad para: .Desarrollar y	Es capaz de: .Adquirir los conocimientos necesarios para afrontar las tareas encomendadas. .Aportar ideas para mejora al plan de trabajo. Tiene limitada capacidad para: .Ser autónomo en la adquisición	Tiene capacidad, con total autonomía de: .Mantener y actualizar, de manera continuada, los conocimientos sobre el tema tratado y la metodología requerida para su desarrollo.	

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tecnología de los Alimentos. (CG-T3, CE-TFG1)			entender el trabajo planteado. <i>No le dedica el tiempo suficiente al estudio del campo de trabajo.</i>	conocimientos de las distintas vertientes implicadas en el desarrollo del TFG.	
3. Aplicar las técnicas específicas para desarrollar el trabajo realizado. (CG-T3, CG-T6, CG-TFG2)	No es capaz de: . Desarrollar las tareas encomendadas. . Resolver con una metodología científica / tecnológica adecuada el problema planteado. . Subsanan sus carencias de formación. <i>Su actitud ha sido totalmente pasiva para adquirir conocimientos que le permita aplicar la metodología necesaria</i>	No tiene capacidad de, o es muy limitada: . Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. <i>No obstante, muestra interés por aprender aunque sin dedicarle el tiempo suficiente</i>	Tiene cierta capacidad para: . Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. <i>No obstante, tiene ciertas dificultades. Muestra interés por aprender pero sin dedicarle el tiempo suficiente</i>	Es capaz de: . Aplicar la metodología científica/técnica adecuada para resolver el problema planteado. . Resolver problemas surgidos en el desarrollo del TFG con una pequeña ayuda del tutor. <i>Tiene pocas dificultades para realizar las tareas.</i>	Tiene capacidad, con autonomía de: . Aplicar las técnicas específicas para desarrollar el trabajo planteado . Adquirir conocimientos de forma autónoma para la resolución de problemas.

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

<p>4- Identificar y plantear un problema científico, técnico, de producción u otro. Formular hipótesis, diseñar experimentos, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas. (Capacidad de organizar y planificar Tareas) (CE-TFG1, CG-T5, CG-T8)</p>	<p>No es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Identificar un problema científico-técnico. . Formular hipótesis . Diseñar los experimentos. . Organizar y planificar tareas. <i>Incluso con la ayuda del tutor. No entiende ni identifica el problema planteado.</i> -Recoger e interpretar información. 	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Organizar y planificar tareas. <i>Depende totalmente del asesoramiento del tutor.</i> . tomar iniciativas para diseñar experimentos y formular hipótesis. .recoger e interpretar información. .Formular hipótesis 	<p>Tiene cierta capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Identificar y entender el problema planteado en el TFG. .Organizar y planificar tareas. <i>No es autónomo, requiere la ayuda del tutor.</i> . diseñar un experimento. <i>No obstante, requiere la supervisión del tutor para su adecuación al problema tratado en el TFG.</i> <p>Tiene muy limitada capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Formular hipótesis 	<p>Es capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Identificar y entender el problema planteado en el TFG. .diseña experimentos. <i>Realizando un planteamiento coherente con el problema tratado en el TFG.</i> .organizar y planificar tareas .recoger e interpretar información de forma autónoma <p>Tiene cierta capacidad para:</p> <ul style="list-style-type: none"> .Formular hipótesis 	<p>Tiene capacidad, con autonomía de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar y entender el problema planteado en el TFG. -formular hipótesis, diseñar experimentos - recoger e interpretar la información para la resolución de problemas -organizar y planificar tareas 	
---	---	--	--	---	--	--

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

<p>5- interpretar los resultados alcanzados a lo largo del proyecto. Desarrollo de capacidad crítica. (CG-T6, CG-T9, CE-TFG3)</p>	<p>No es capaz de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos <i>(No procesa ni analiza los datos obtenidos o lo hace de una forma totalmente incorrecta).</i> . Presentar, interpretar, contrastar y discutir los resultados <i>(No relaciona los resultados con el tema tratado en el TFG ni con la bibliografía existente en dicha temática).</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. .Desarrollar un trabajo original, <i>(Se limita a copiar la información que recopila).</i></p>	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos <i>(analiza los datos obtenidos de forma poco exhaustiva).</i> . Presentar, interpretar, contrastar y discutir los resultados <i>(los datos no se interpretan, o se realiza un mínimo estudio, en el contexto de desarrollo del TFG. No se relacionan con los derivados de otras investigaciones. (No es capaz de valorar las ventajas e inconvenientes de los resultados obtenidos)</i> .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(Depende del tutor para extraer conclusiones).</i></p>	<p>Tiene cierta capacidad de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(analiza los datos obtenidos aunque requiere de la ayuda del tutor).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(requiere la orientación del tutor, pero es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> (Sólo es capaz de realizar un discusión parcial de los resultados). .Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(solicita la ayuda del tutor pero es capaz</i></p>	<p>Es capaz de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(analiza los datos obtenidos con coherencia).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> (Se valoran las aportaciones de los resultados en el marco del conocimiento actual en el que se enmarca el TFG.) <i>(Ha realizado una discusión adecuada de los resultados</i></p>	<p>Tiene capacidad, con autonomía de: .Analizar e interpretar los resultados obtenidos. <i>(Analiza los datos obtenidos de manera exhaustiva con la técnica correcta).</i> . Presentar, contrastar y discutir los resultados <i>(es capaz de interpretar los datos en el contexto de desarrollo del TFG y de relacionarlos con los derivados de otras investigaciones).</i> (Ha realizado una discusión adecuada y relevante de los resultados obtenidos). .Extraer conclusiones de su</p>
--	---	--	--	---	---

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

		<p>.Desarrollar un trabajo original, <i>(desarrolla un trabajo con escasas aportaciones personales).</i></p> <p>.</p>	<p><i>de plantear conclusiones).</i></p> <p>.Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo con algunas aportaciones personales).</i></p>	<p><i>obtenidos).</i></p> <p>.Extraer conclusiones de su trabajo. <i>(extrae conclusiones adecuadas).</i></p> <p>.Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo original con aportaciones propias derivadas del avance y actualización de los conocimientos adquiridos en el Grado)..</i></p>	<p>trabajo. <i>(Extrae conclusiones adecuadas y relevantes).</i></p> <p>.Desarrollar un trabajo original. <i>(desarrolla un trabajo original con claras aportaciones propias y es manifiesto el avance y actualización de los conocimientos adquiridos en el Grado).</i></p>	
--	--	---	---	--	--	--

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

<p>6- Redactar informes sobre el trabajo realizado, siguiendo las pautas indicadas. Presentar una Memoria. (CG-T9, CE-TFG3)</p>	<p>No es capaz de: .Sintetizar y organizar la información obtenida. <i>(Incluido con la supervisión del tutor no es capaz de realizar una labor de síntesis ni de ordenar la información obtenida).</i> .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG y del tutor. .Redactar su trabajo de manera correcta. .Seguir las pautas de un texto científico. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar los datos obtenidos . <i>(Incluso con la supervisión del tutor, no logra confeccionar herramientas de clara exposición de los resultados)</i></p>	<p>No tiene capacidad de, o es muy limitada: .Sintetizar y organizar la información obtenida <i>(Necesita de forma continua ayuda y aclaraciones por parte del tutor para sintetizar y organizar la información obtenida).</i> .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG y del tutor. <i>(No la considera o no muestra interés en ajustarse al modelo establecido).</i> .Redactar su trabajo de manera correcta y precisa. <i>(Se detectan substanciales deficiencias en el texto y no presenta rigor científico-técnico).</i> .Realizar tablas,</p>	<p>Tiene cierta capacidad para: . Sintetizar y organizar la información obtenida. <i>(Requiere seguir las pautas indicadas, y la ayuda del tutor).</i> .Redactar el trabajo de manera correcta, siguiendo las normas del Reglamento del TFG <i>(aunque requiere la ayuda del tutor).</i> .Exponer los resultados del trabajo de forma clara. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar de forma coherente los datos obtenidos.</p>	<p>Es capaz de: . Sintetizar y organizar la información obtenida. .Redactar el trabajo de manera correcta y precisa, siguiendo las normas del Reglamento del TFG. .Exponer los resultados del trabajo de forma clara. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar de forma coherente los datos obtenidos.</p>	<p>Tiene capacidad, con total autonomía para: .Sintetizar y organizar la información obtenida, resultando una memoria, clara, precisa y coherente. .Seguir las pautas indicadas por el reglamento del TFG .Redactar su trabajo de manera correcta y precisa, siguiendo las pautas de un texto científico. .Realizar tablas, figuras y/o utilizar otras herramientas para recopilar los datos obtenidos de forma coherente. <i>La exposición de los datos facilita la comprensión de los mismos y el</i></p>
--	---	---	--	---	--

EVALUACIÓN POR RÚBRICA DEL TRABAJO FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

			<p>figuras y/o utilizar distintas herramientas para recopilar los datos obtenidos.</p> <p><i>(Requiere supervisión continua para la organización de los datos)</i></p>			<p><i>seguimiento del trabajo.</i></p>	
Calificación global de la Actitud							0



Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

**Anexo II. Resultados preliminares de las encuestas
de satisfacción sobre el Grado en Veterinaria
realizadas a profesores (curso 2015/16) y alumnos (2016/17 y 2017/18)**



Preguntas realizadas:

Profesorado	Alumnos
¿Cuál es su nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?	¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?
¿Cual es su nivel de satisfacción con su asignatura en el Grado?	¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que estás evaluando?
¿Cuál es su nivel de satisfacción con la ubicación de su asignatura en el Grado?	¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en el plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?
¿Qué asignaturas del Grado considera que el alumno debe haber cursado previamente para el correcto aprovechamiento de la asignatura que usted imparte?	¿Qué asignaturas del Grado consideras que deberías haber cursado previamente para el correcto aprovechamiento de la asignatura que evalúas?
Nivel de satisfacción con la carga en créditos ECTS de su asignatura	Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas
Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura	
Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte	Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten
Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte	Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten
Observaciones	Observaciones



Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

Resultados de las encuestas de satisfacción

Asignaturas de Primer curso de Grado



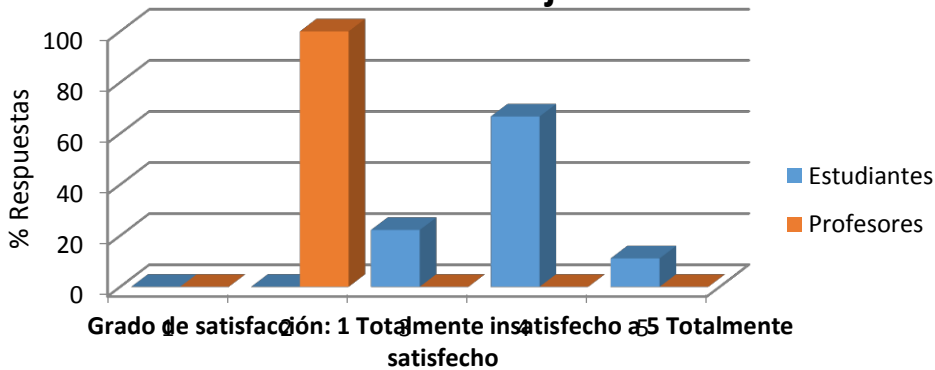
Participación de asignaturas de Primer curso de Grado

	Coordinadores	Alumnos (nº)
Anatomía I	Si	9
Bases de Producción Animal I		4
Bioquímica y Biología Molecular		5
Deontología Medicina Legal y Legislación		8
Epidemiología	Si	7
Física y Bioestadística	Si	5
Fisiología I	Si (2)	6
Genética	Si	9
Histología		7
Química Zoología y Botánica	Si	4

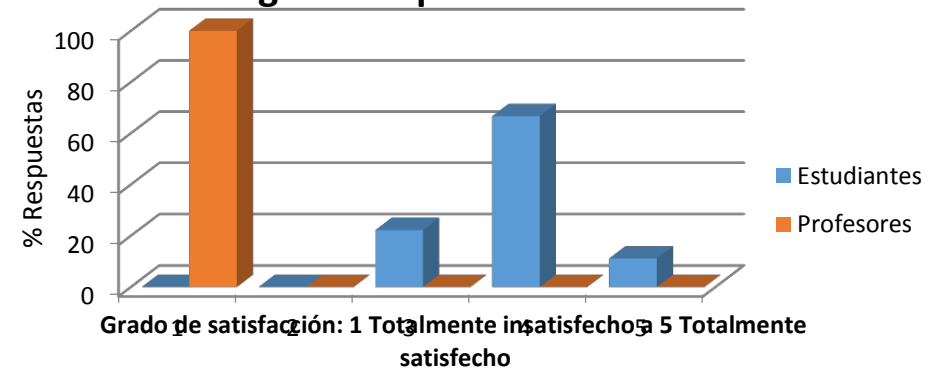


Primer curso: ASIGNATURA DE ANATOMÍA I

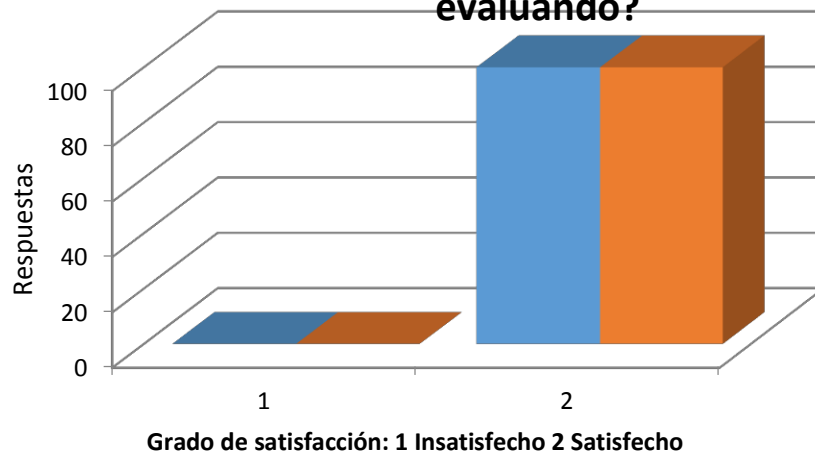
1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?



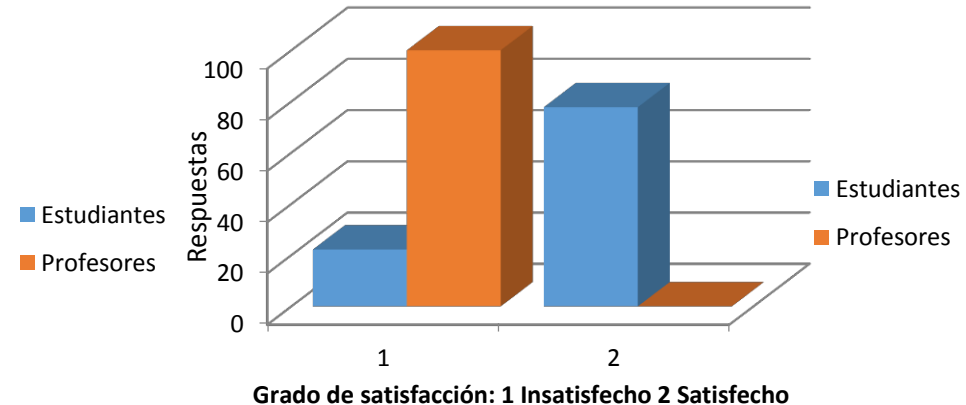
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

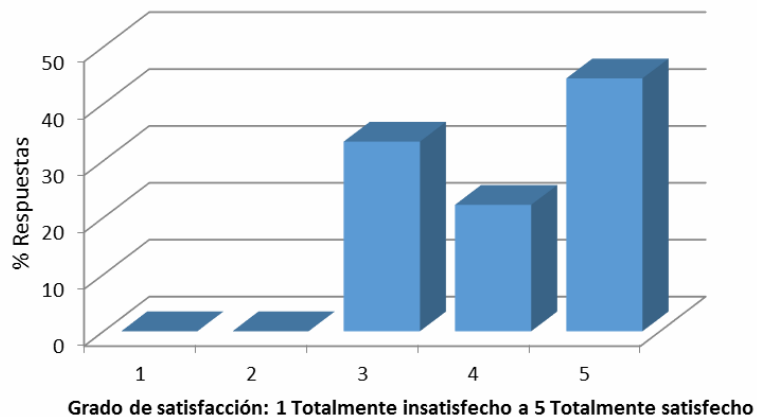




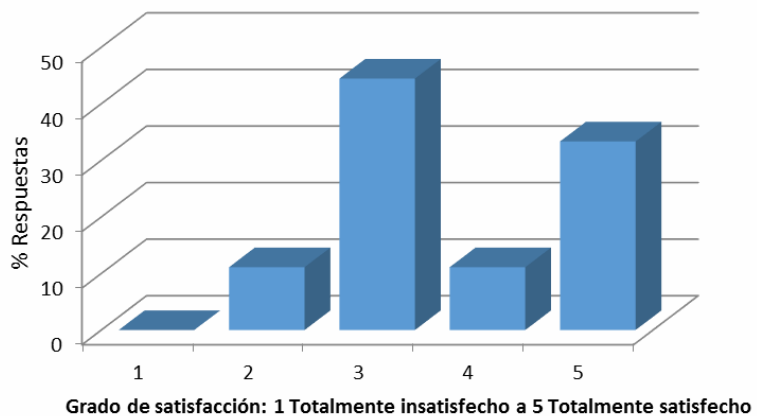
Primer curso: ASIGNATURA DE ANATOMÍA I

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

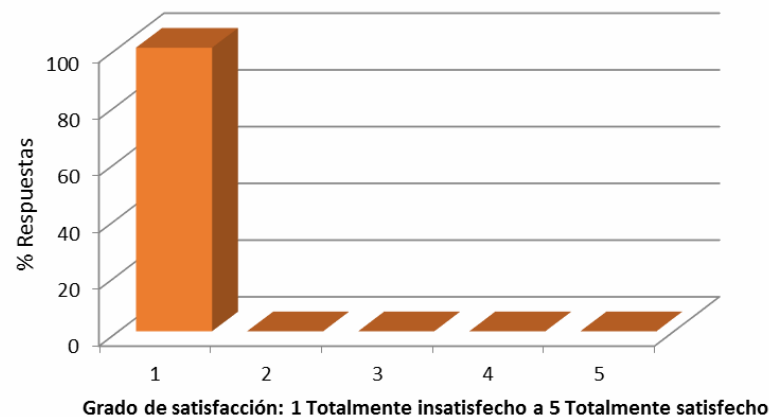


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

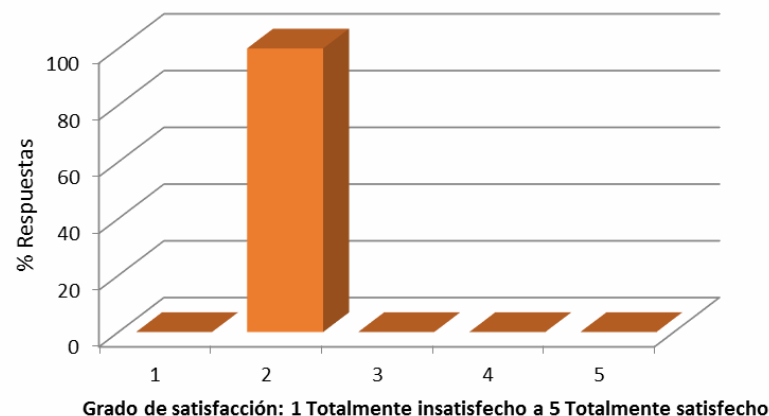


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



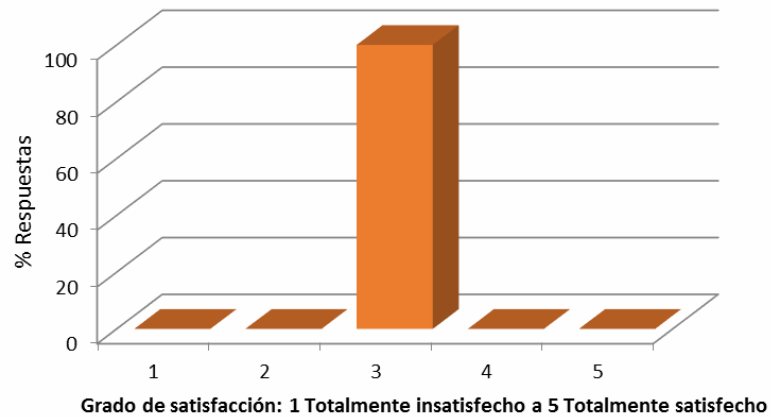


Primer curso: ASIGNATURA DE ANATOMÍA I

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

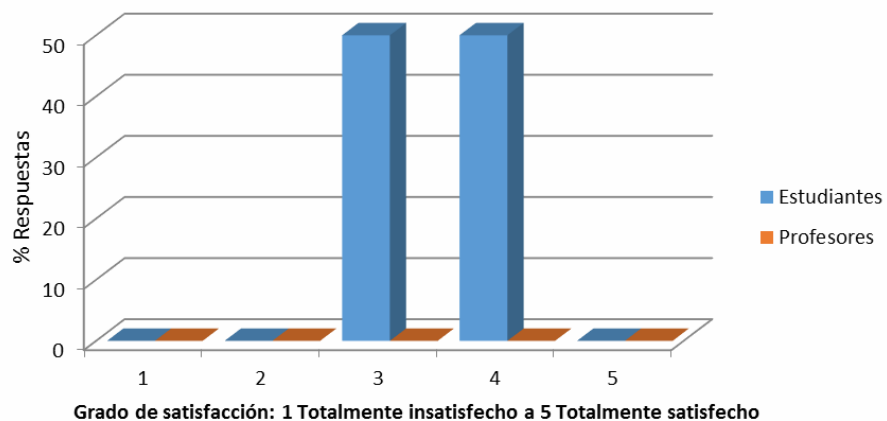




Primer curso: BASES DE PRODUCCIÓN ANIMAL I

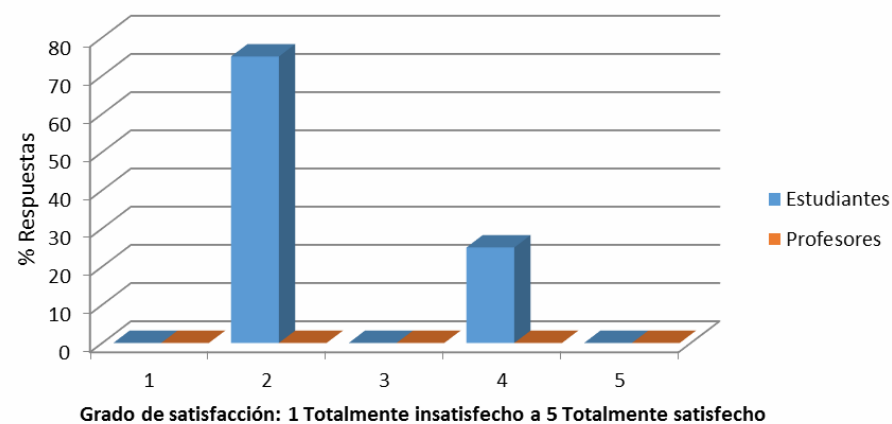
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

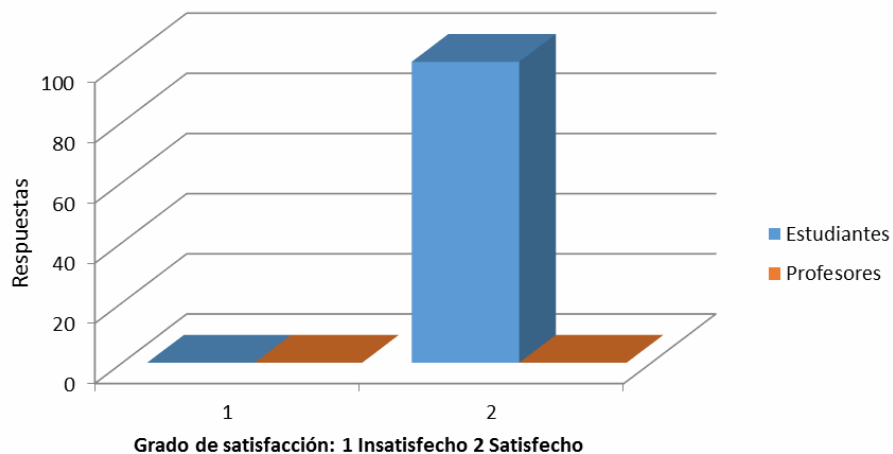


PROFESORES

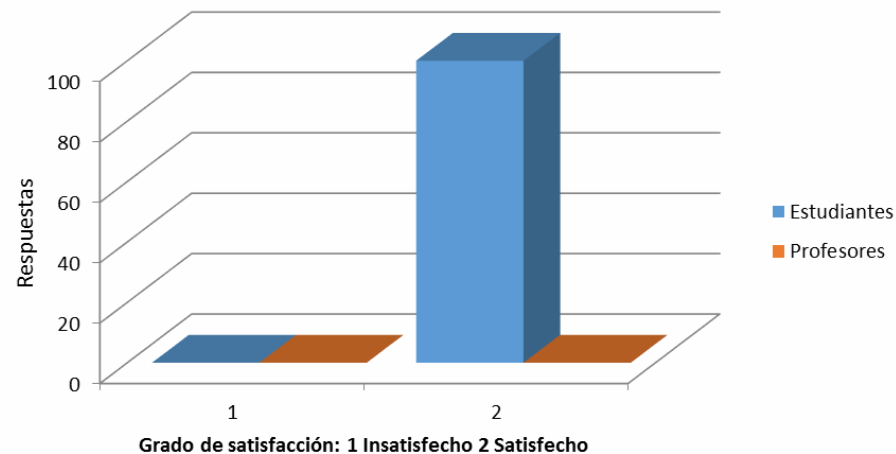
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



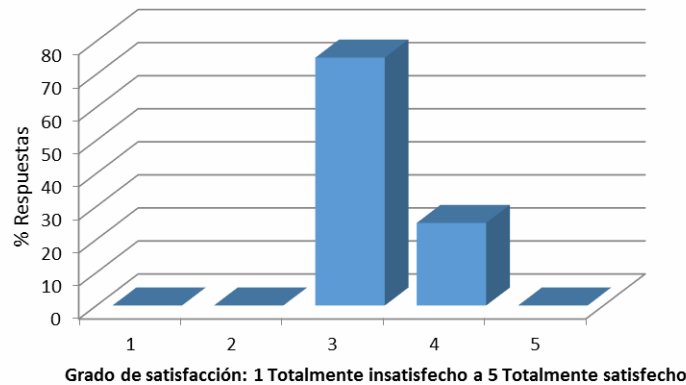


Primer curso: BASES DE PRODUCCIÓN ANIMAL I

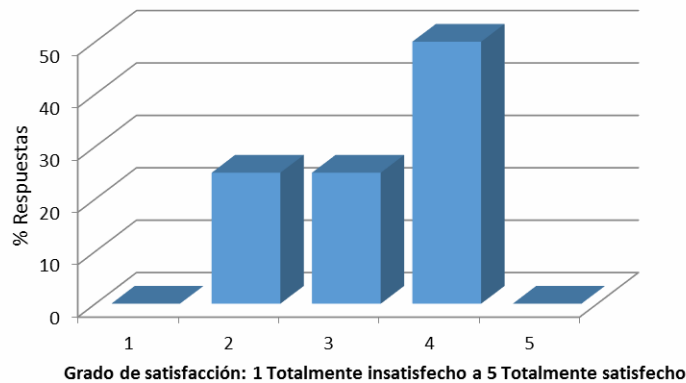
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

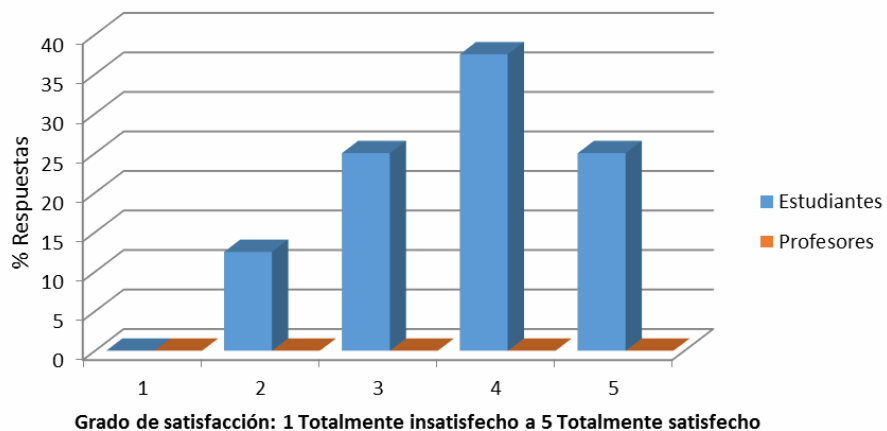




Primer curso: DEONTOLOGÍA, MEDICINA LEGAL Y LEGISLACIÓN

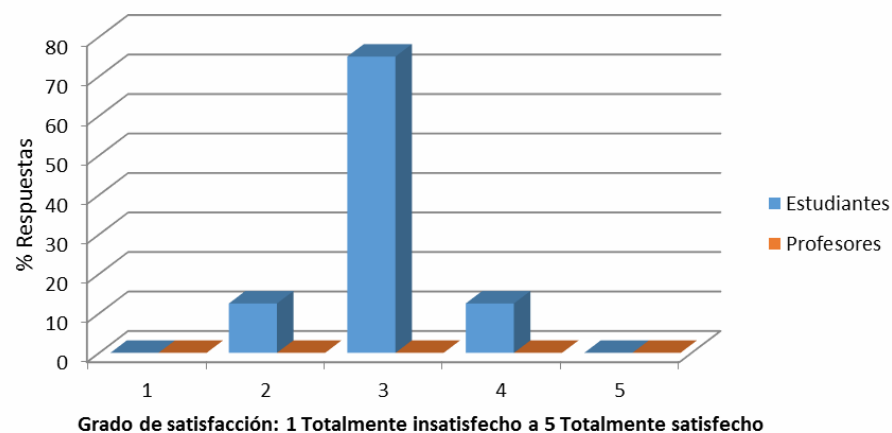
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

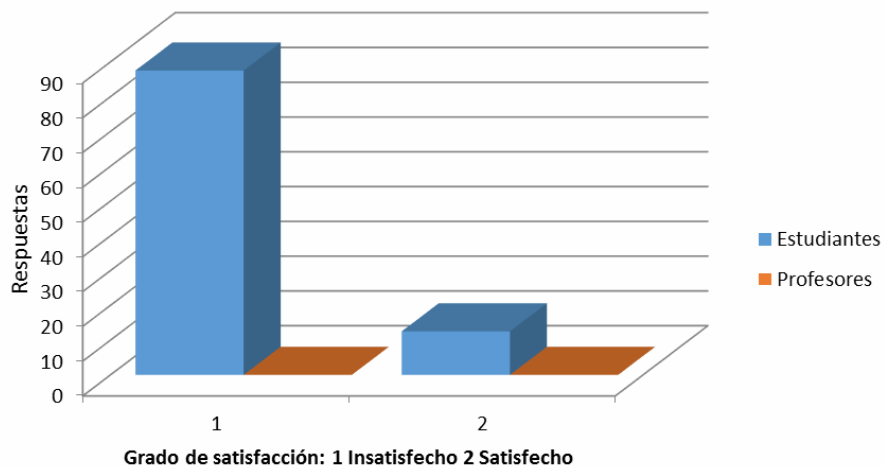


PROFESORES

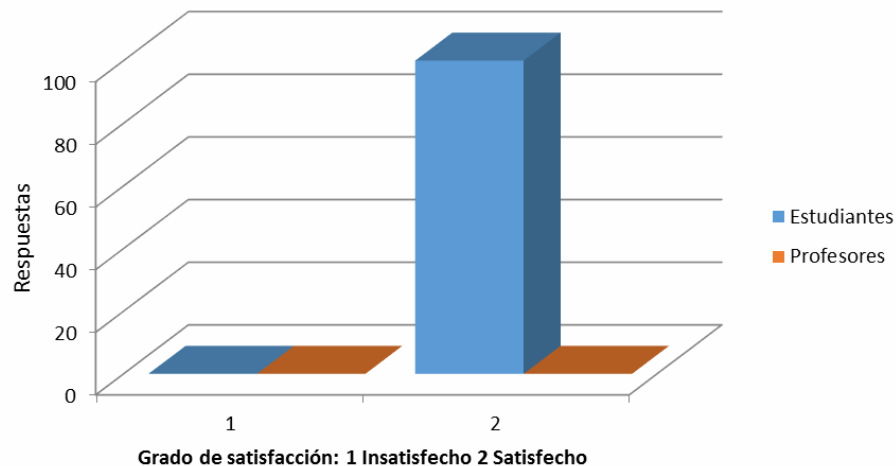
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

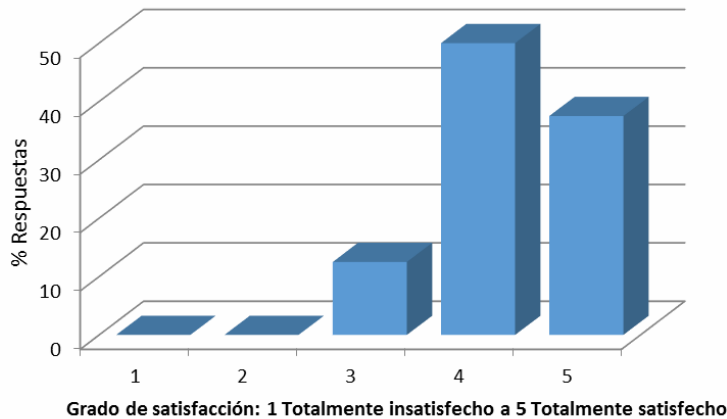




Primer curso: DEONTOLOGÍA, MEDICINA LEGAL Y LEGISLACIÓN

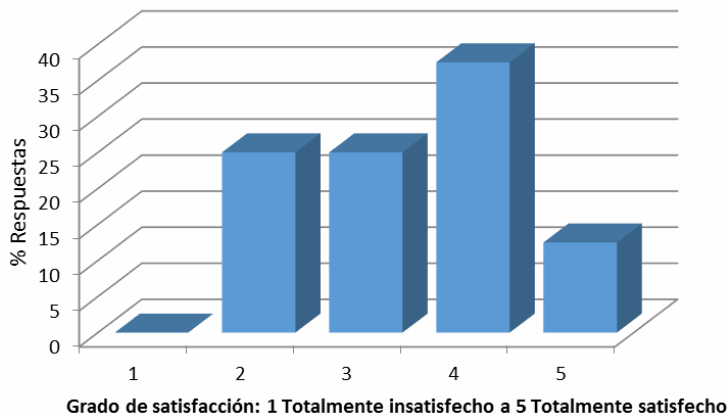
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



PROFESORES

7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

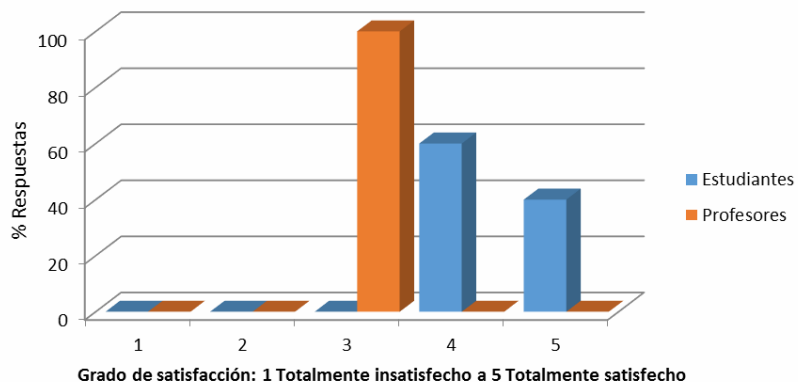




Primer curso: FÍSICA Y BIOESTADÍSTICA

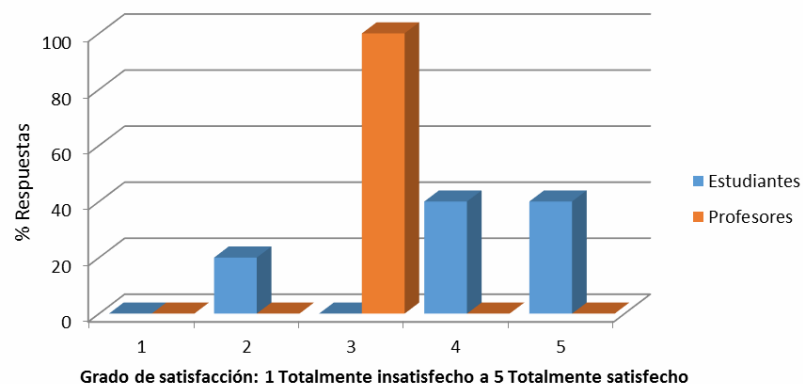
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

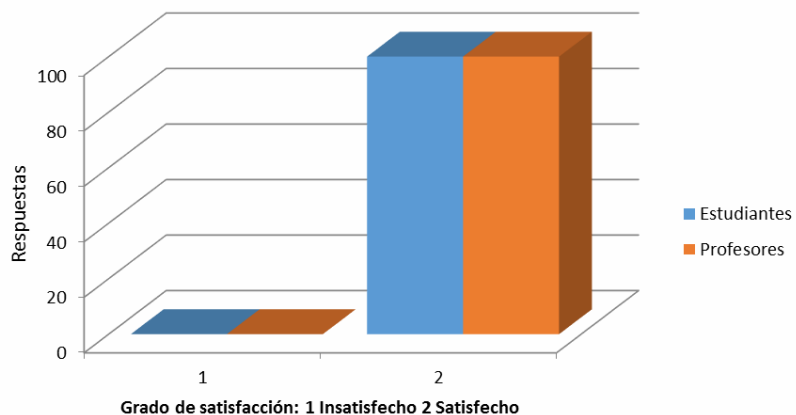


PROFESORES

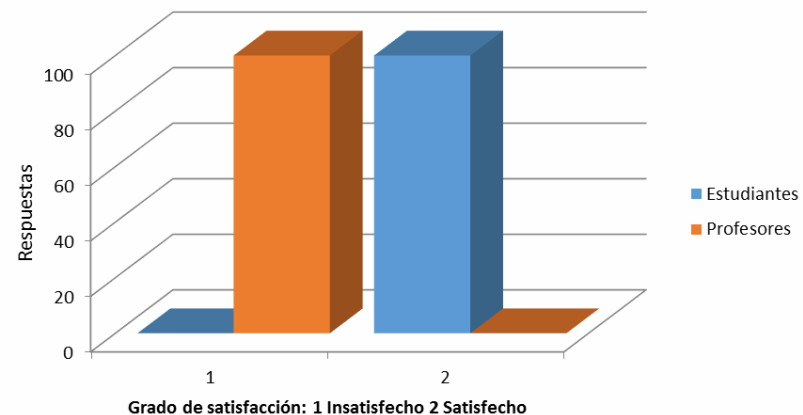
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

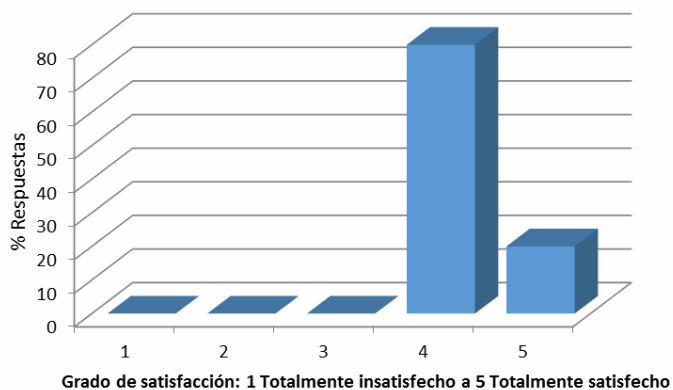




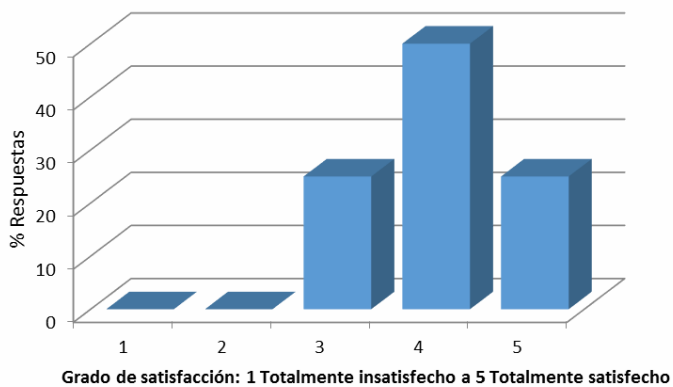
Primer curso: FÍSICA Y BIOESTADÍSTICA

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

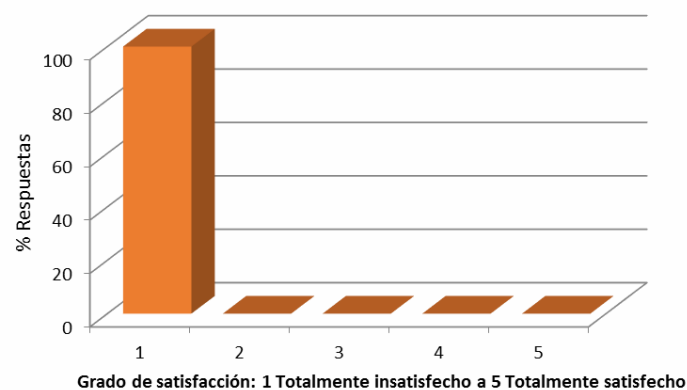


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

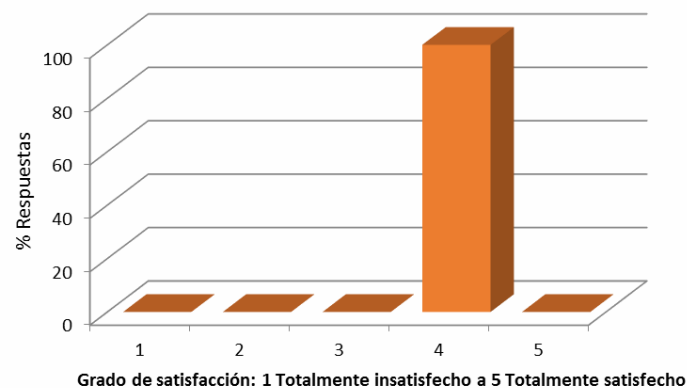


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



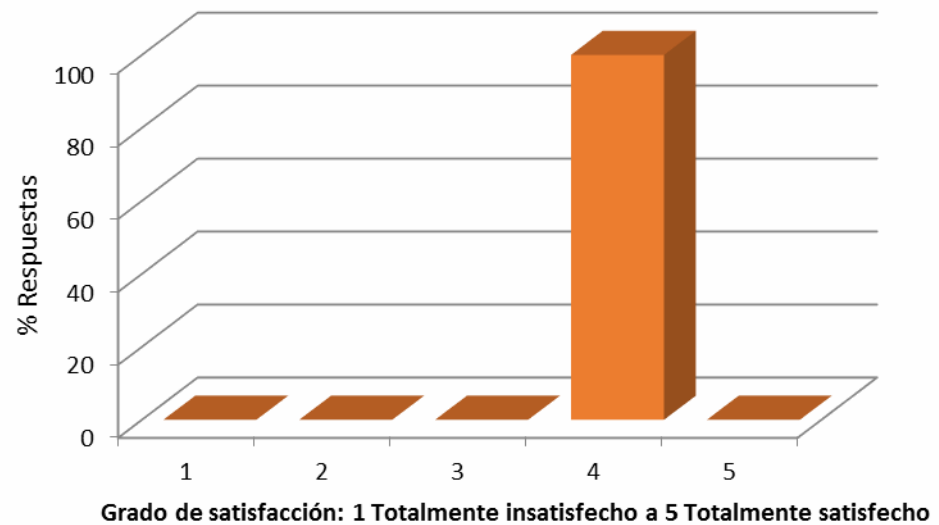


Primer curso: FÍSICA Y BIOESTADÍSTICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

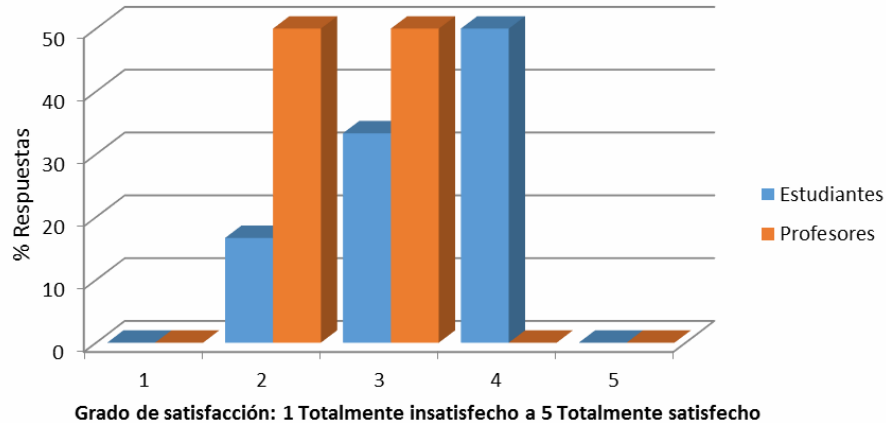




Primer curso: FÍSIOLOGÍA I

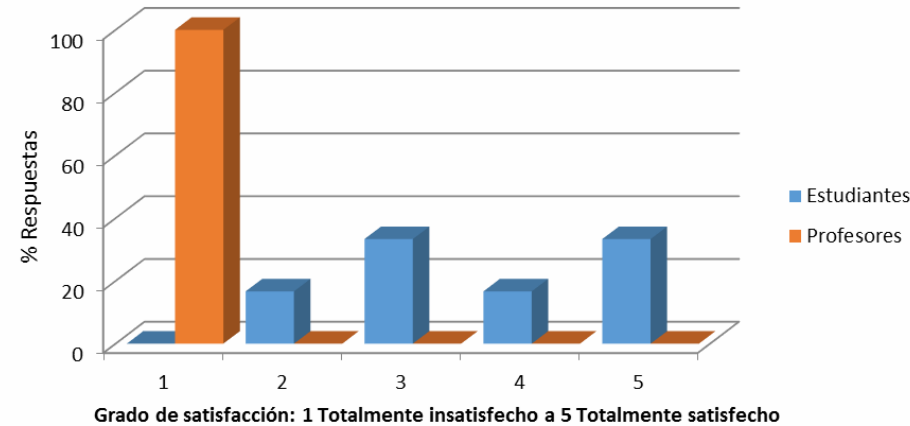
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

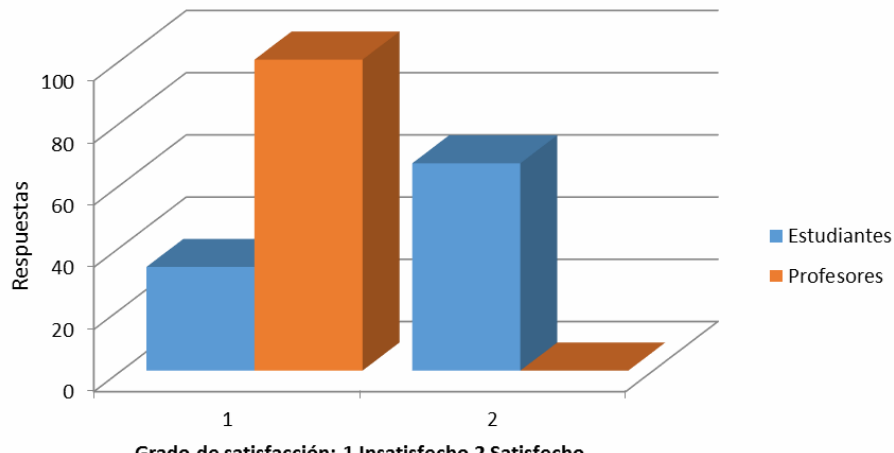


PROFESORES

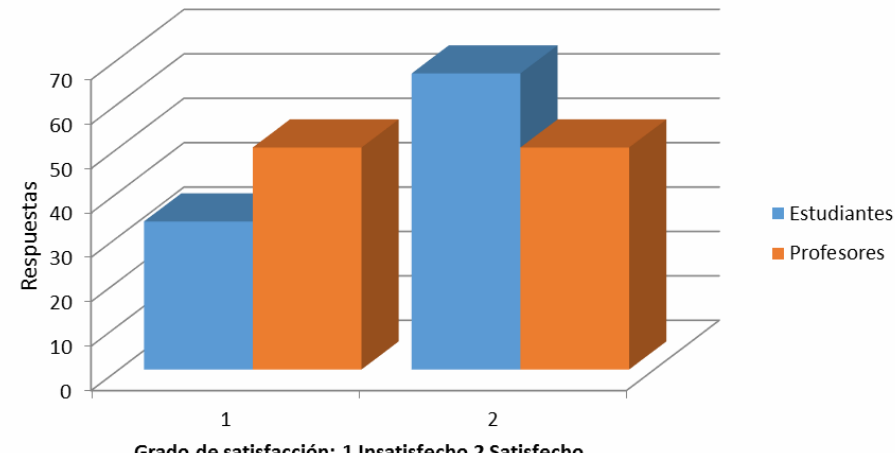
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

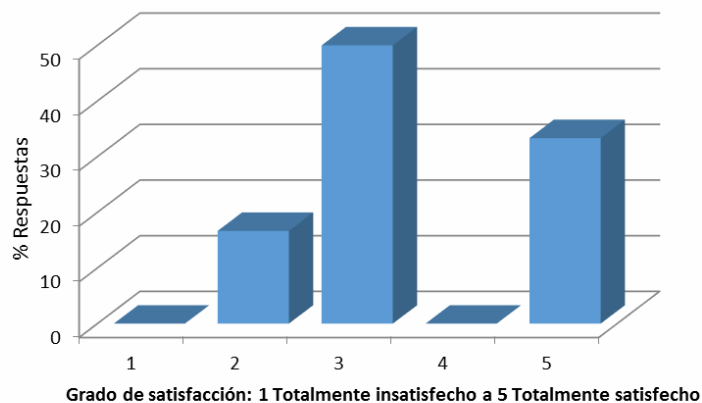




Primer curso: FÍSIOLOGÍA I

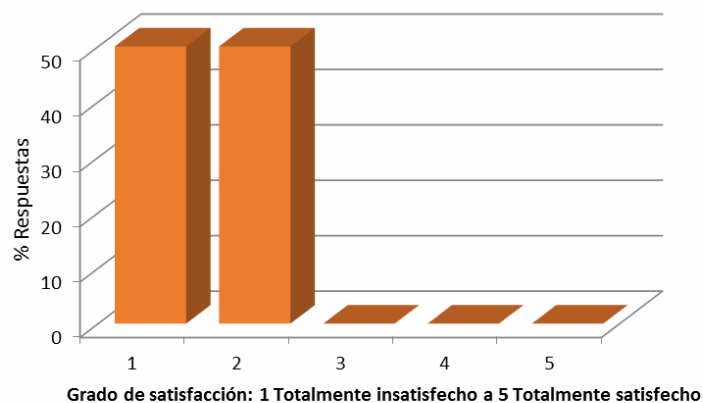
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

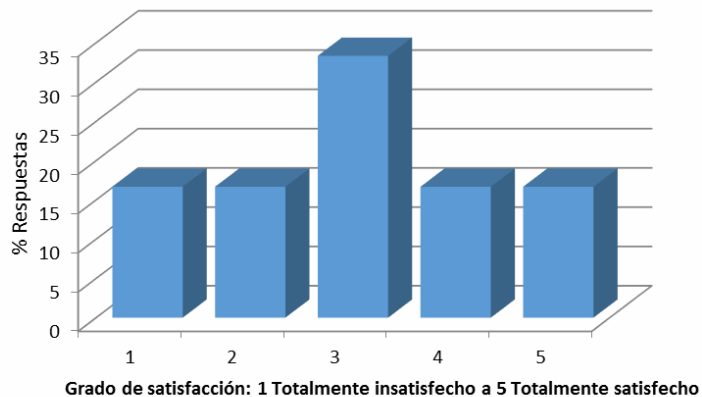


PROFESORES

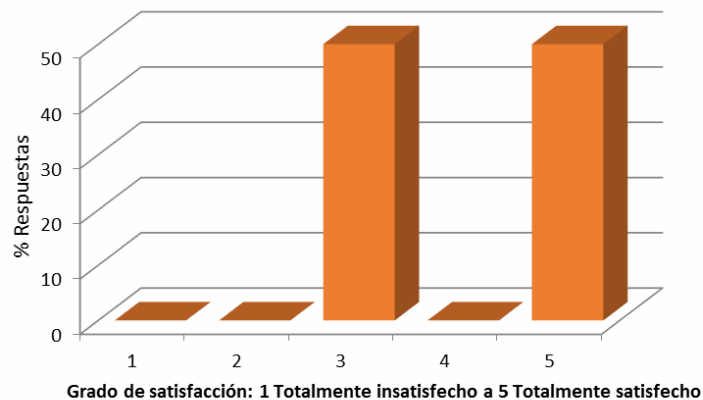
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



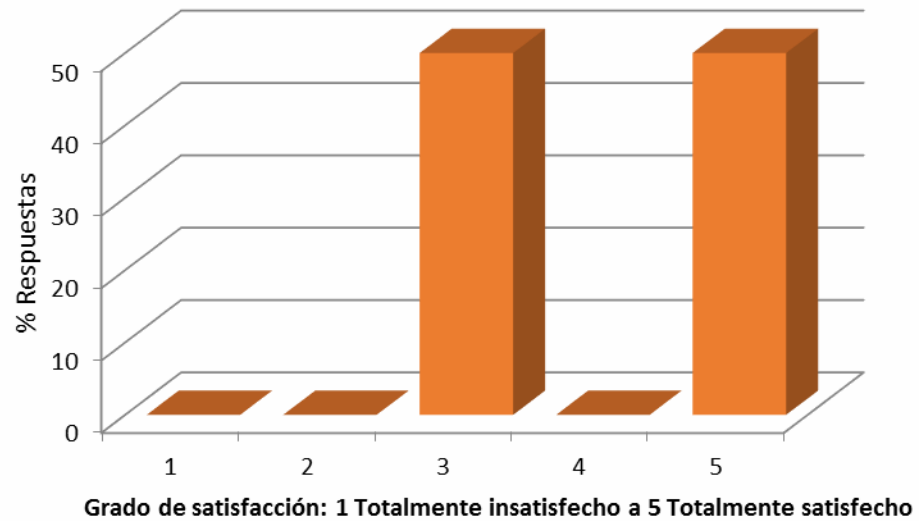


Primer curso: FÍSIOLOGÍA I

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

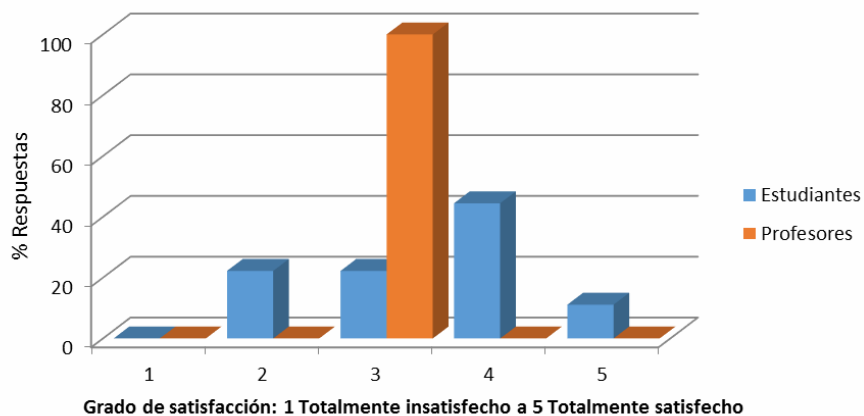




Primer curso: GENÉTICA

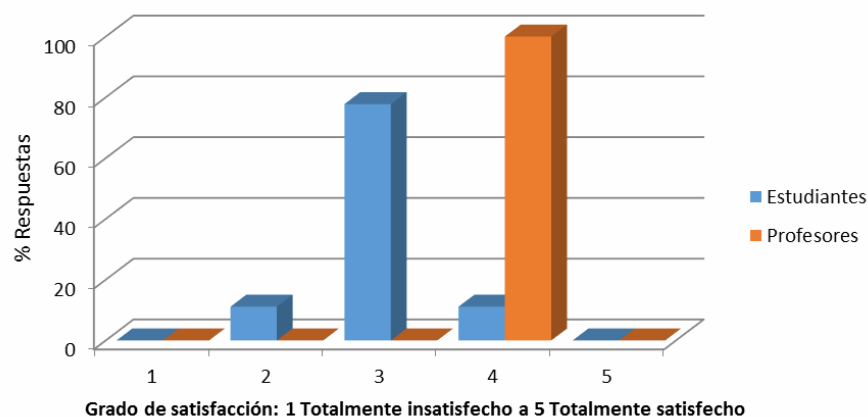
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

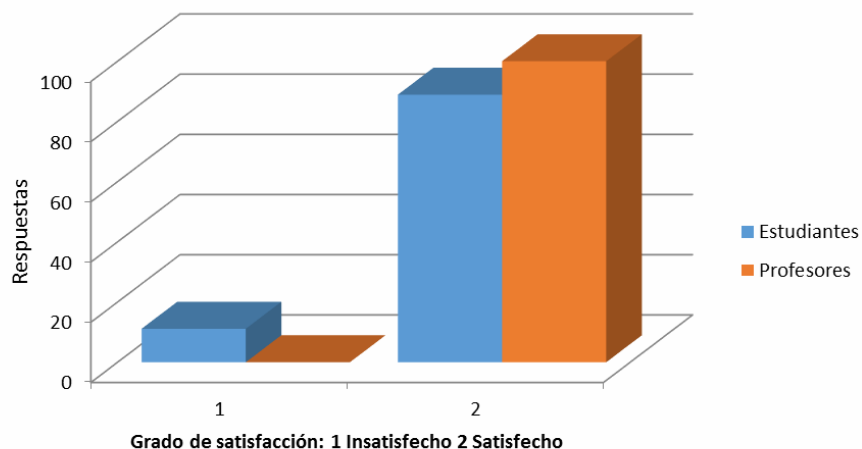


PROFESORES

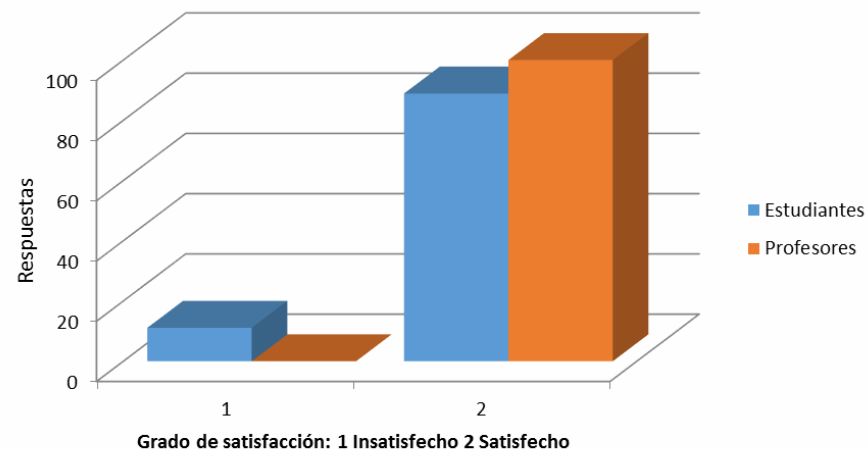
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

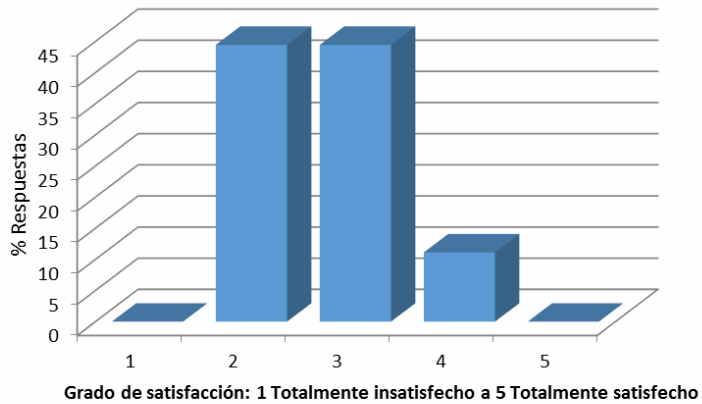




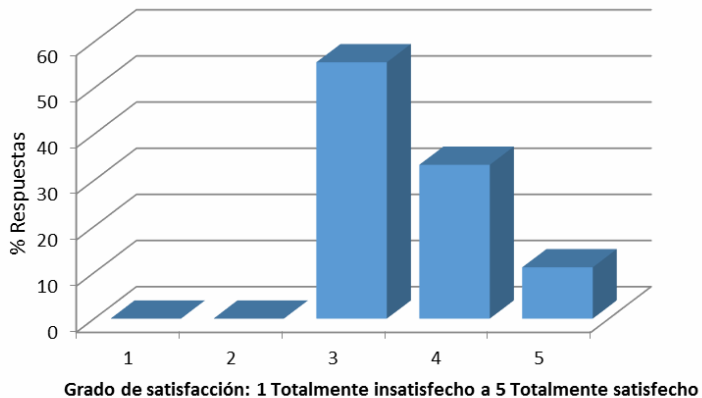
Primer curso: GENÉTICA

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

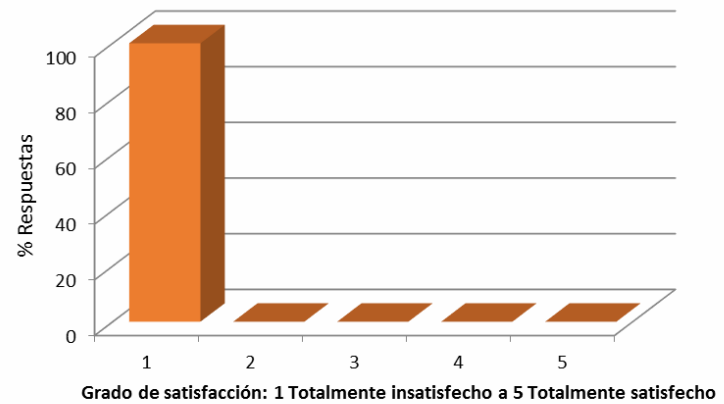


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

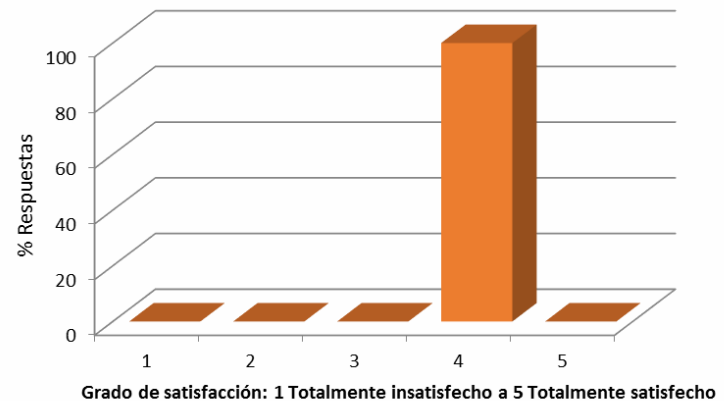


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



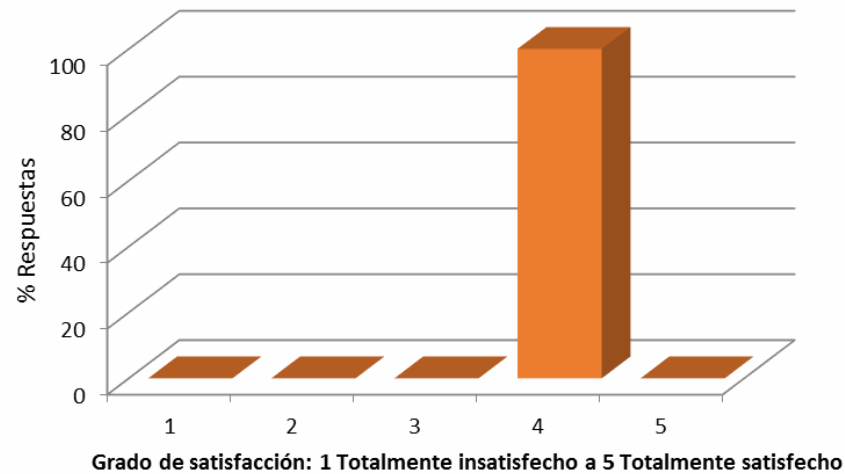


Primer curso: GENÉTICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

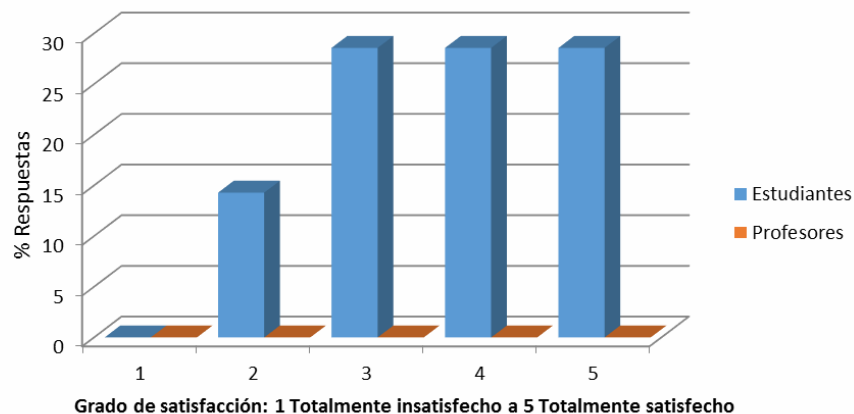




Primer curso: HISTOLOGÍA

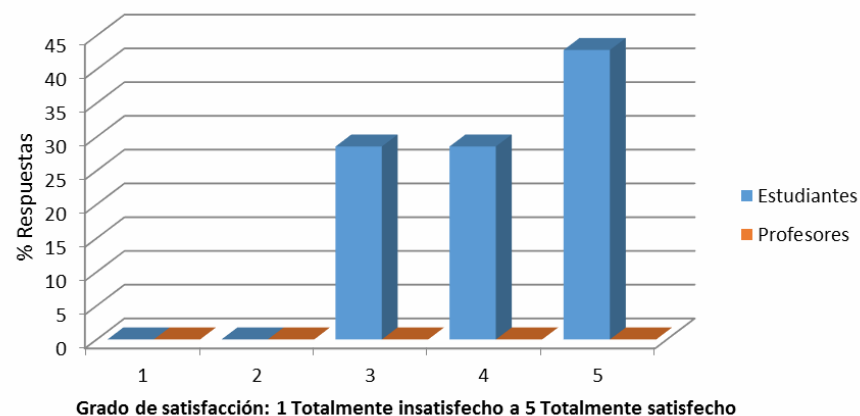
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

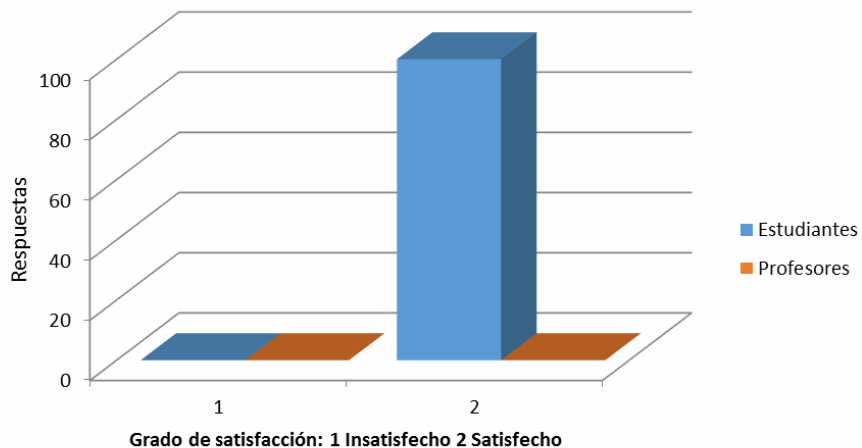


PROFESORES

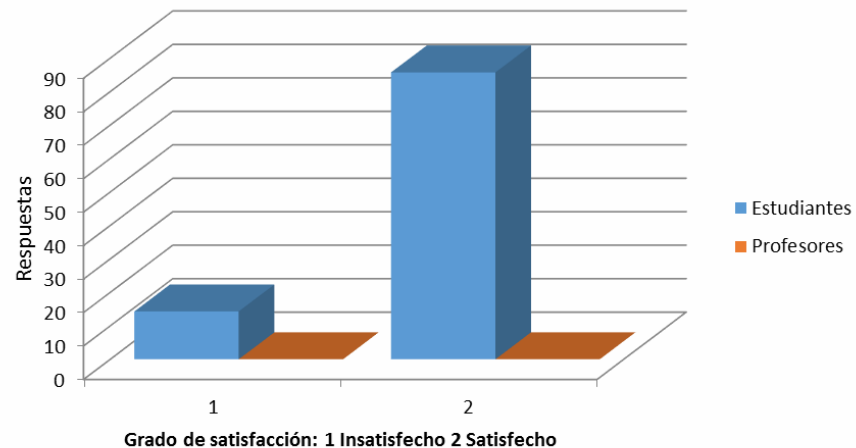
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



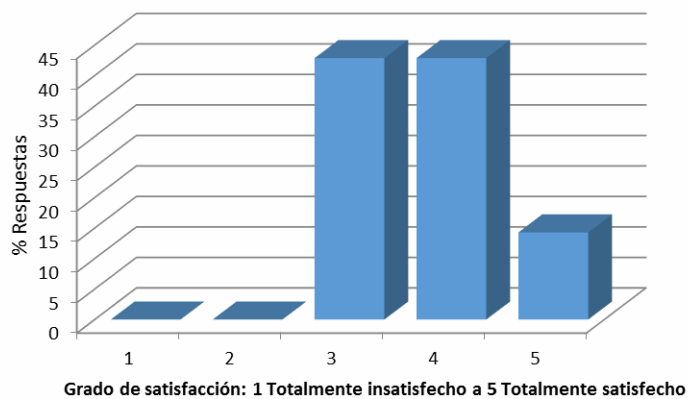


Primer curso: HISTOLOGÍA

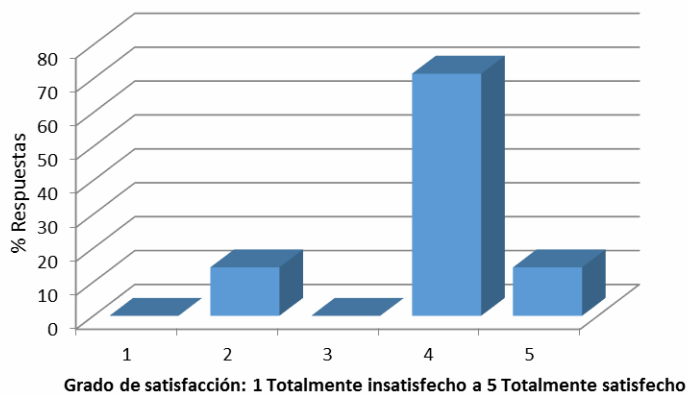
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

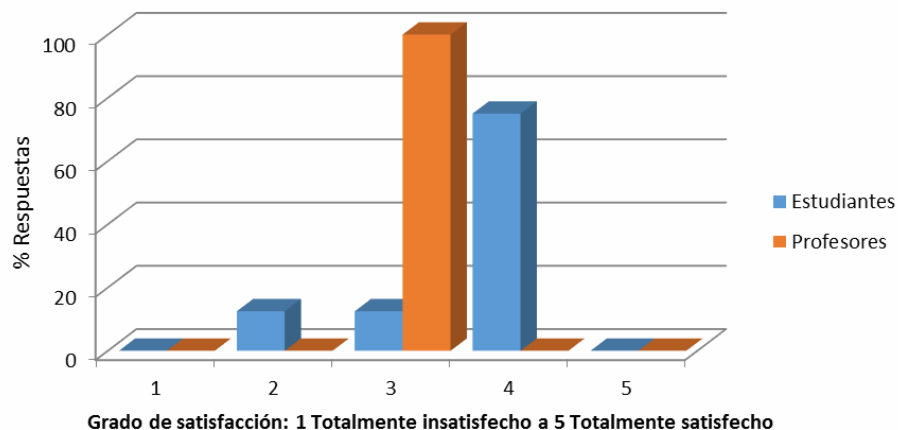




Primer curso: QUÍMICA, ZOOLOGÍA Y BOTÁNICA

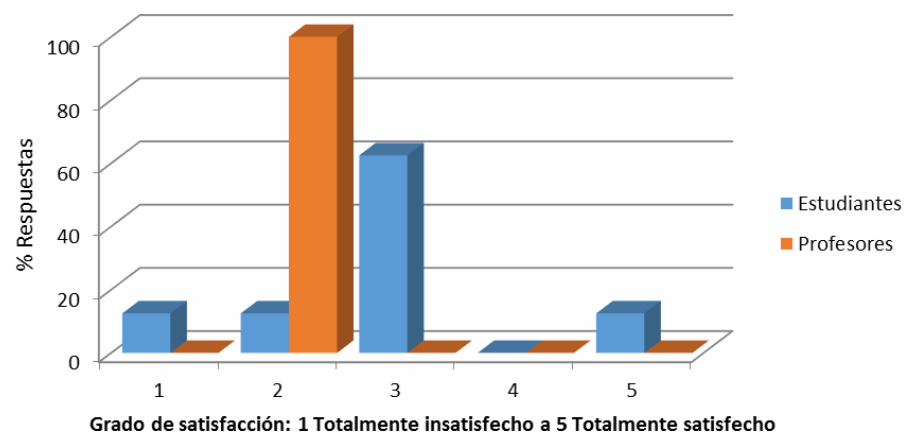
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

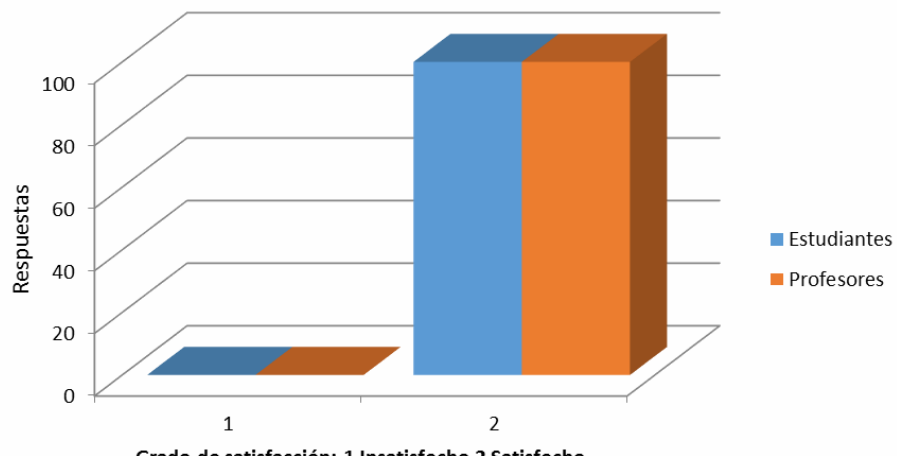


PROFESORES

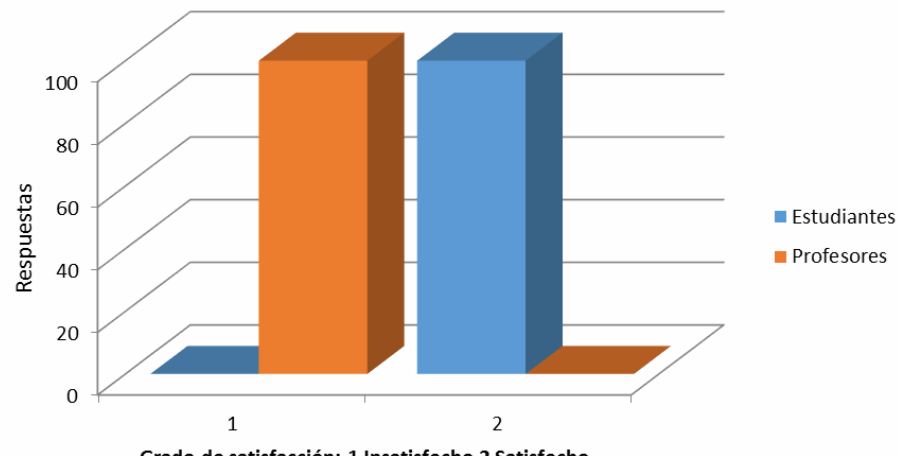
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

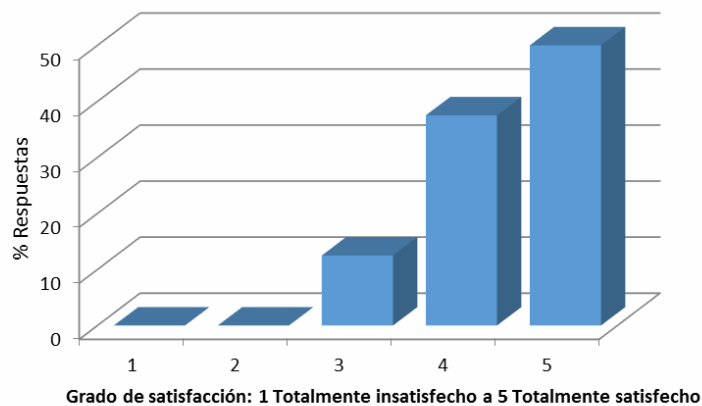




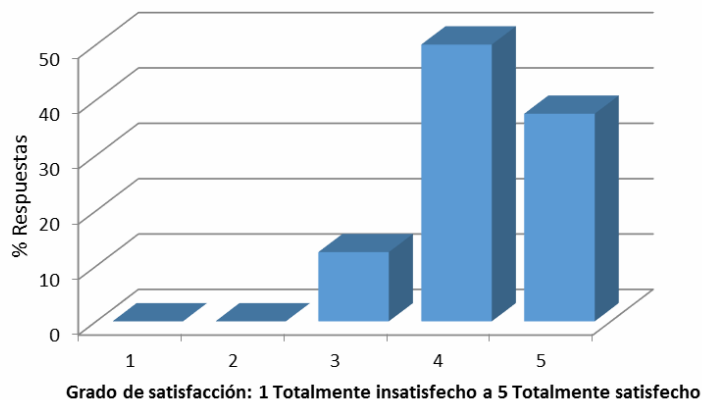
Primer curso: QUÍMICA, ZOOLOGÍA Y BOTÁNICA

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

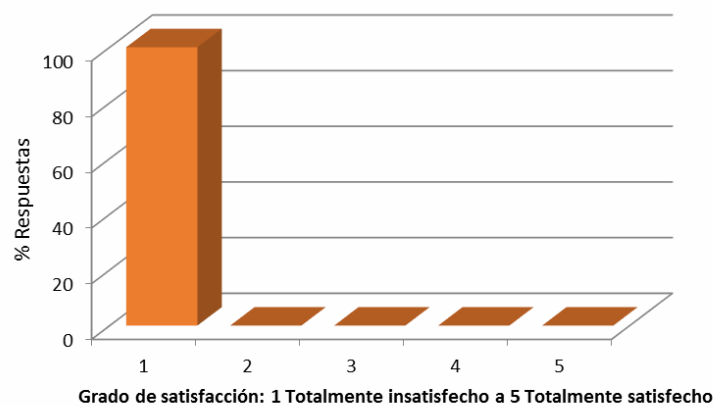


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

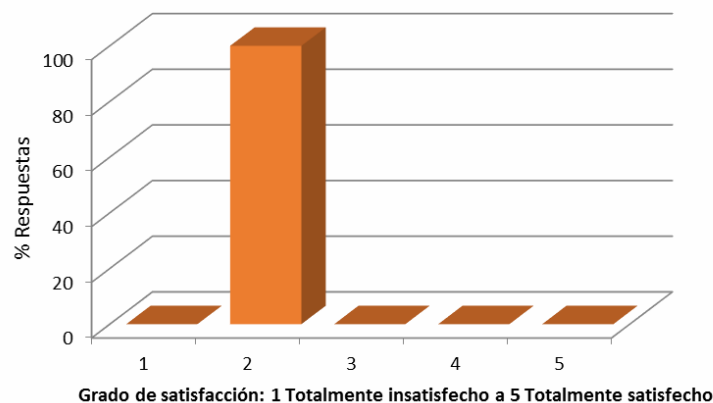


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



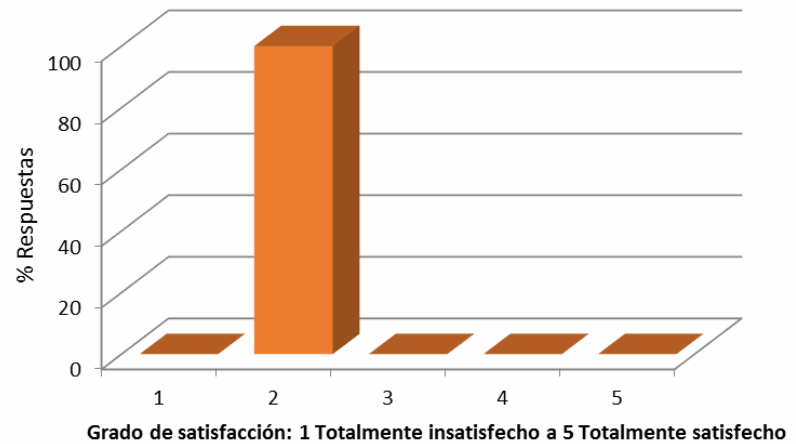


Primer curso: QUÍMICA, ZOOLOGÍA Y BOTÁNICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte





Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

Resultados de las encuestas de satisfacción

Asignaturas de Segundo curso de Grado



Participación de asignaturas de Segundo curso de Grado

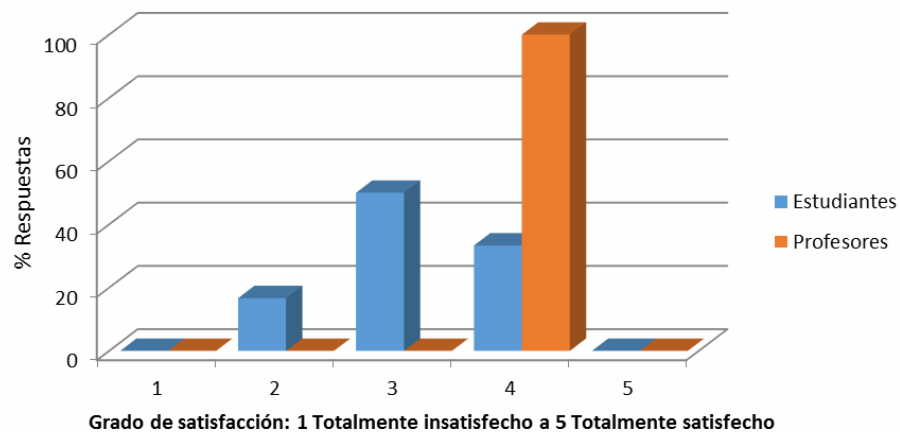
	Coordinadores	Alumnos
Anatomía Patológica General	Si	6
Anatomía y Embriología II	Si	13
Bases de Producción Animal II		12
Fisiología Animal II	Si	8
Mejora Genética	Si	8
Microbiología e Inmunología	Si	15
Parasitología	Si	6
Patología General	Si	5
Propedéutica	Si	5



Segundo curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA GENERAL

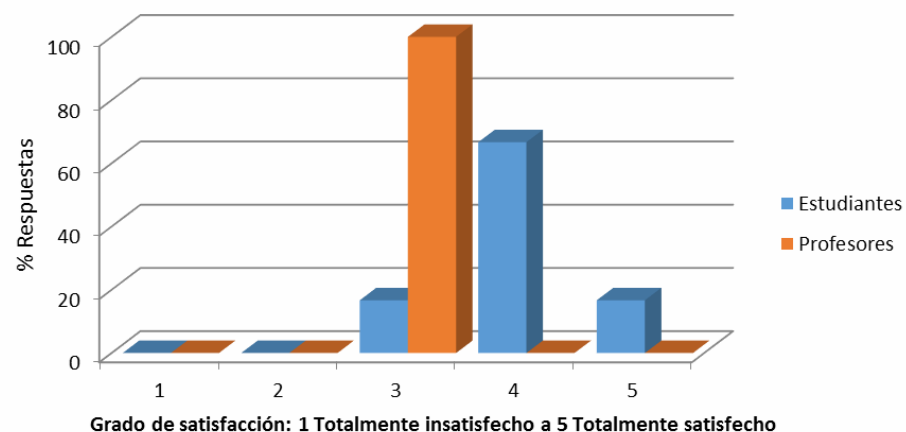
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

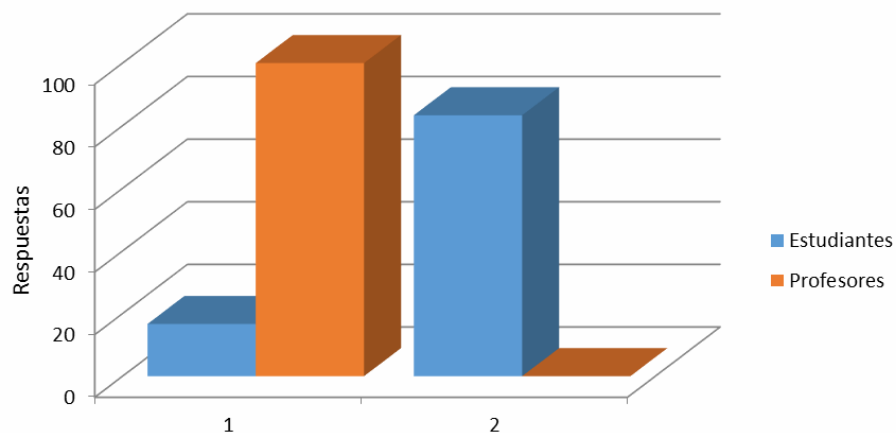


PROFESORES

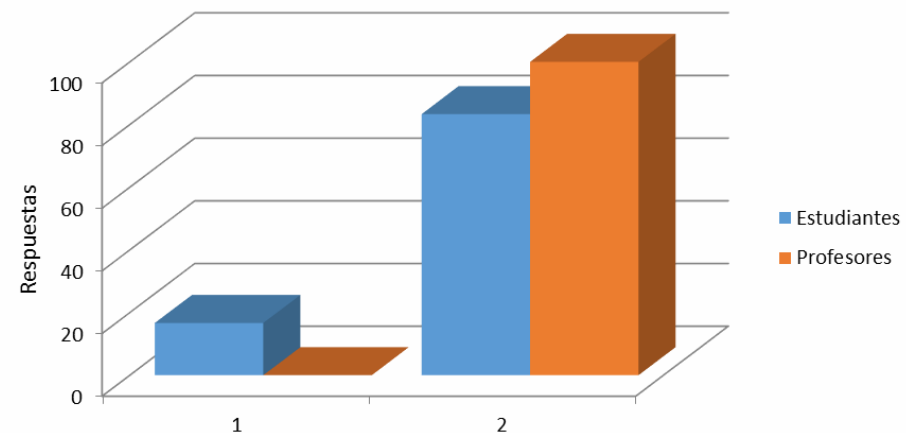
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

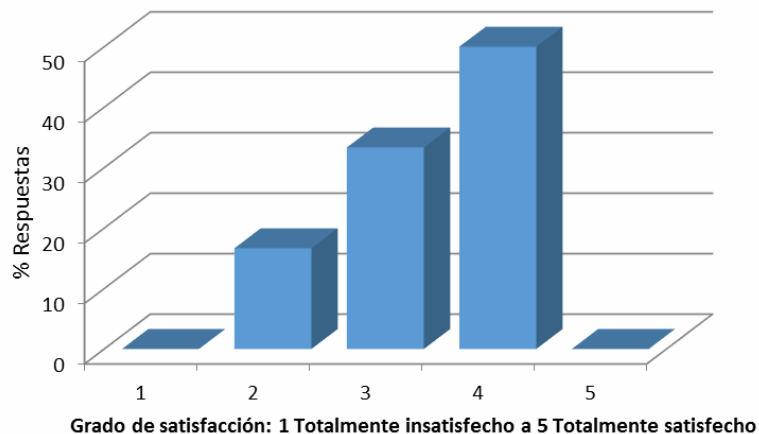




Segundo curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA GENERAL

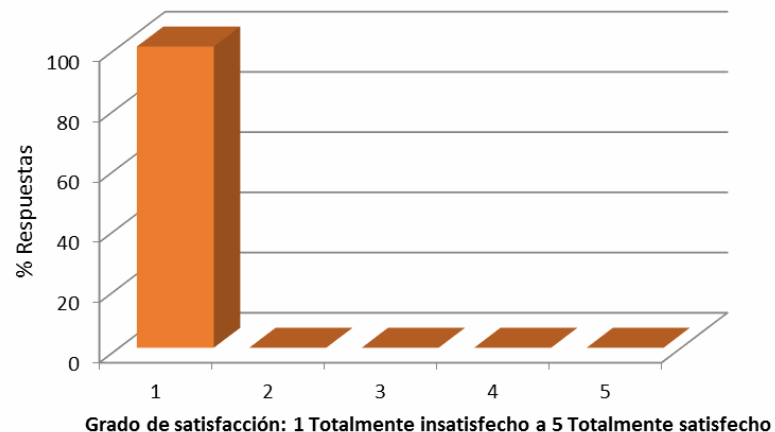
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

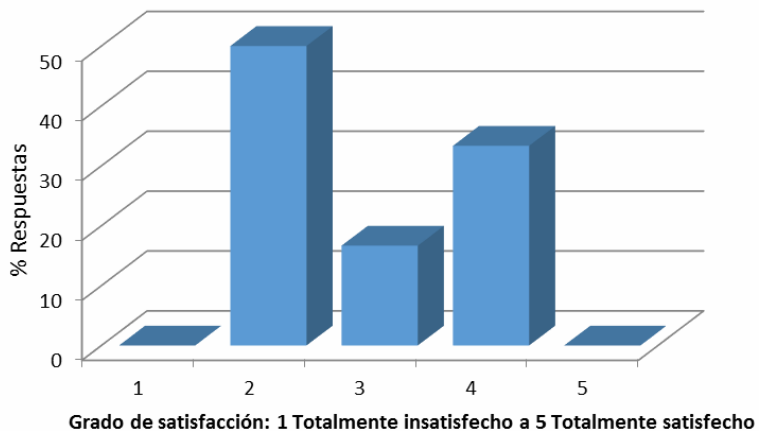


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



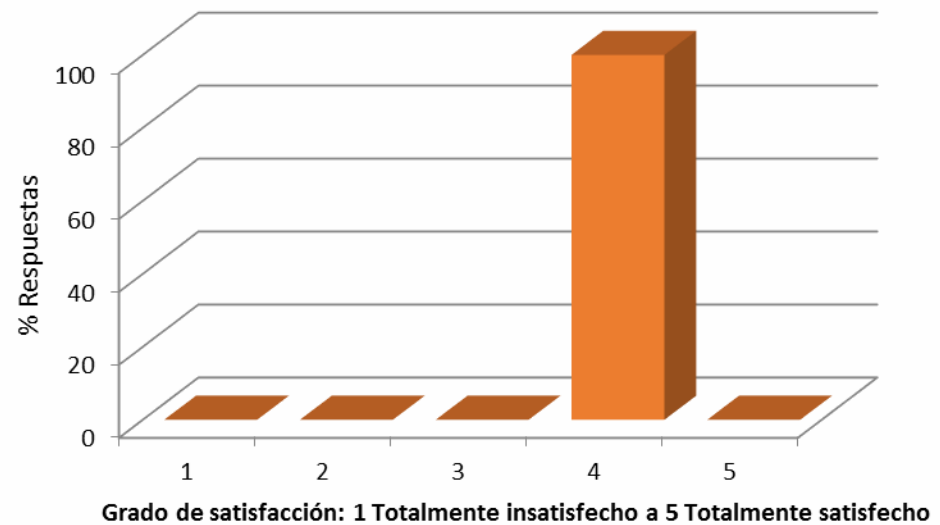


Segundo curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA GENERAL

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

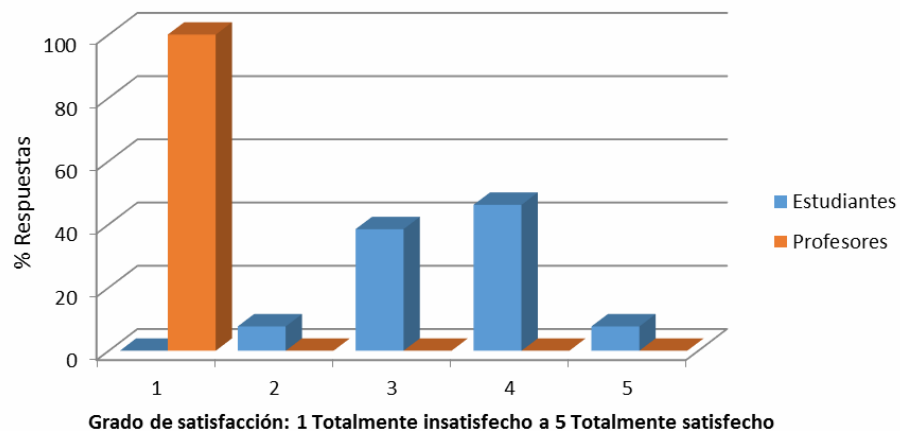




Segundo curso: ANATOMÍA ii

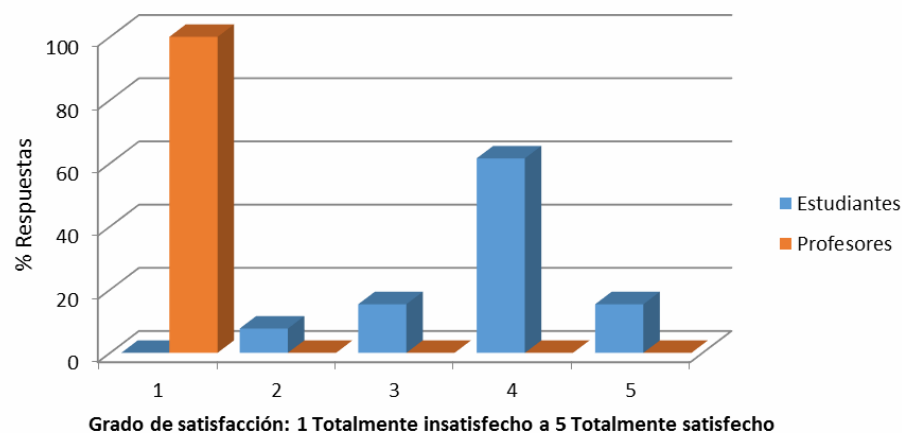
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

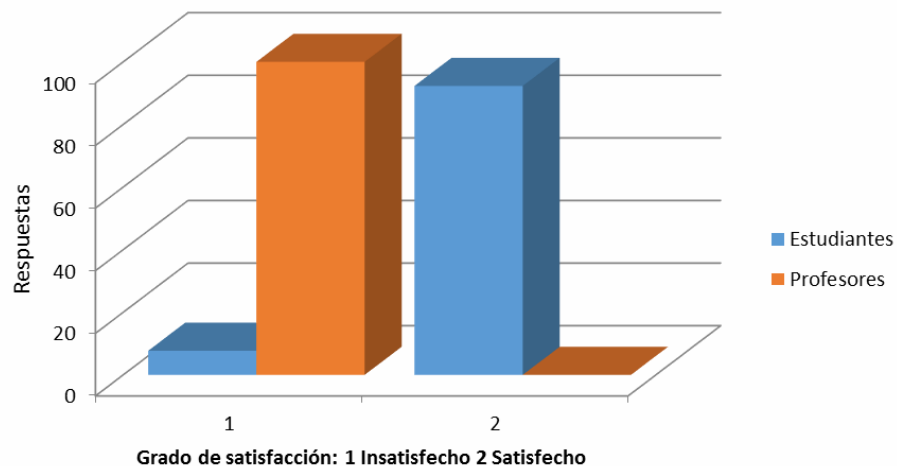


PROFESORES

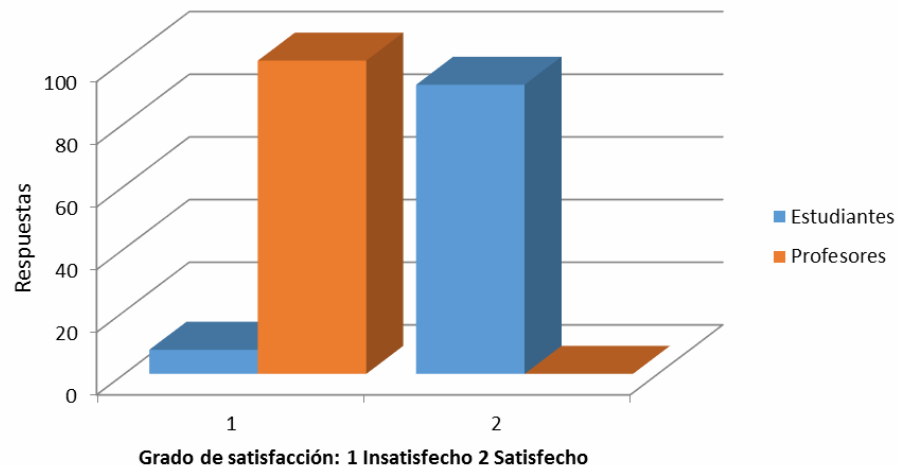
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

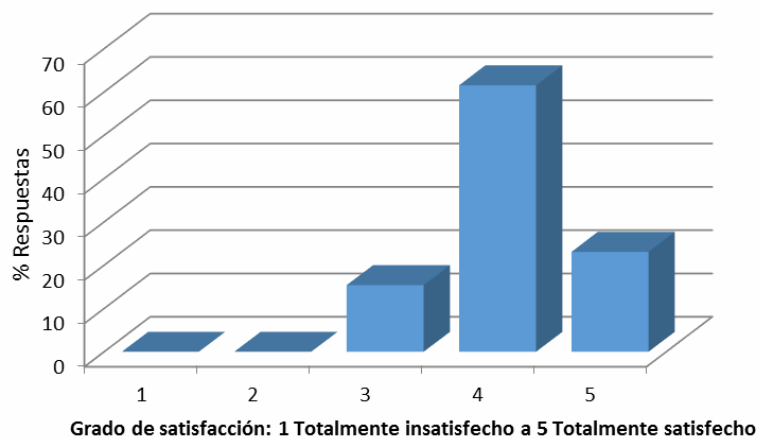




Segundo curso: ANATOMÍA ii

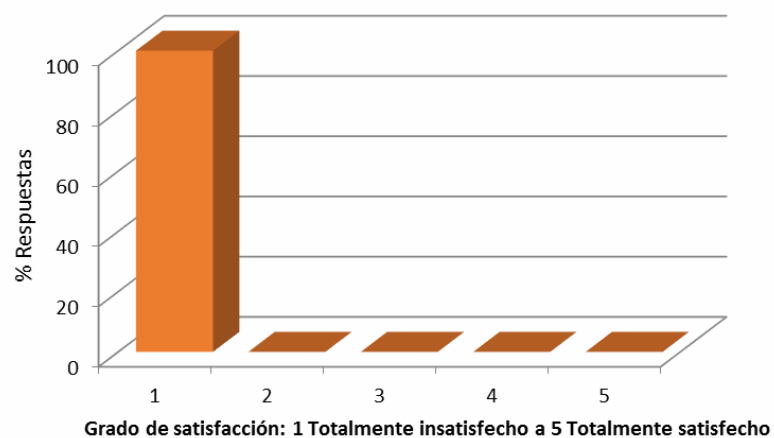
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

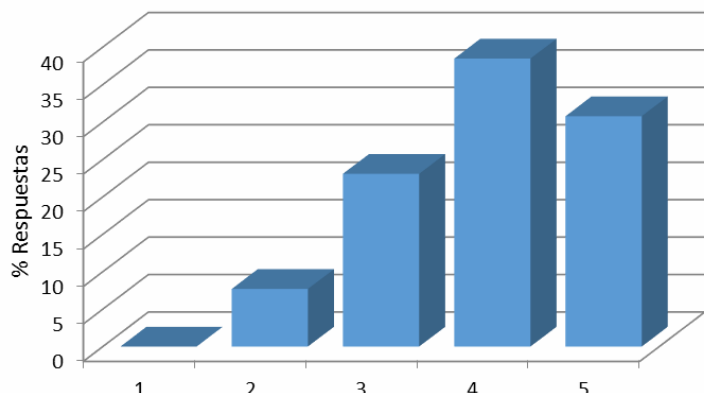


PROFESORES

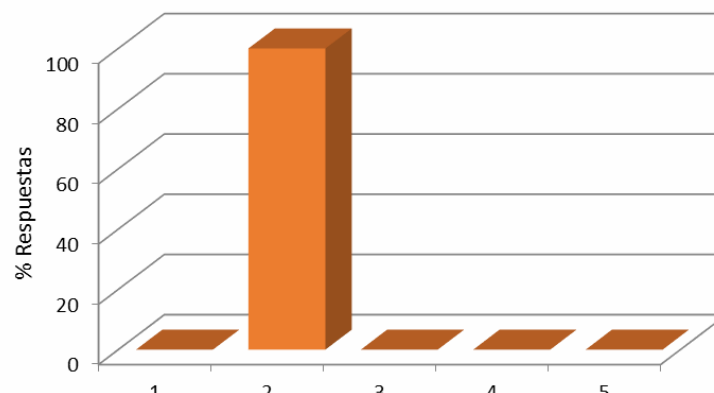
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



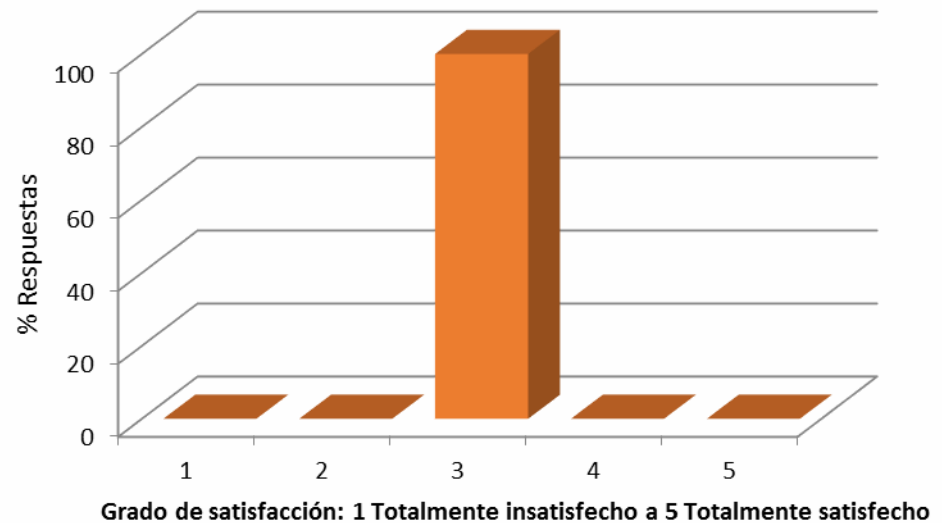


Segundo curso: ANATOMÍA ii

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

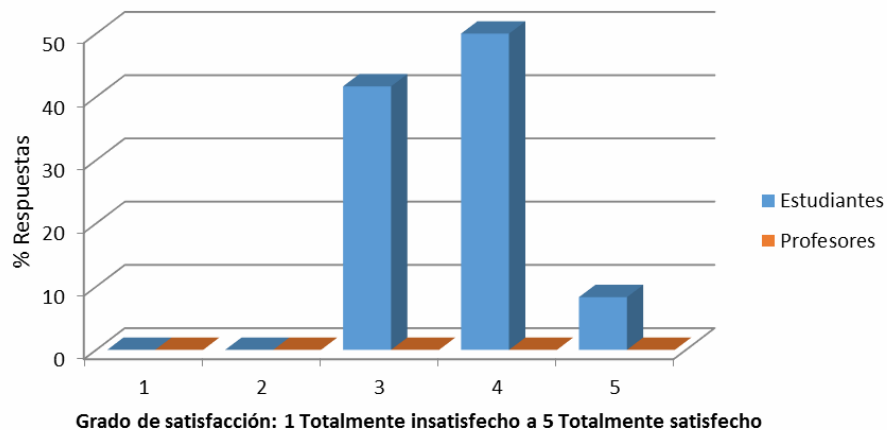




Segundo curso: BASES DE PRODUCCIÓN II

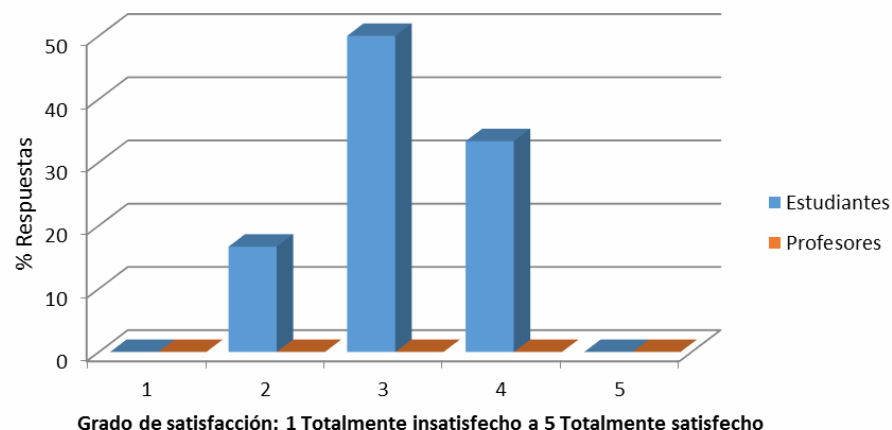
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

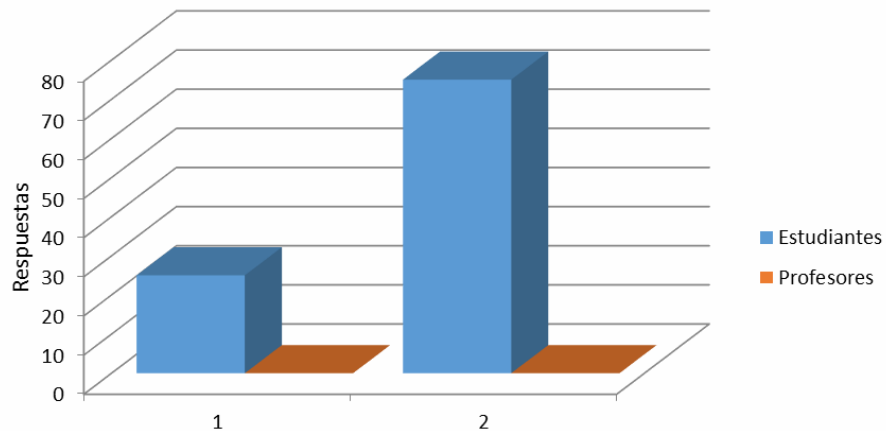


PROFESORES

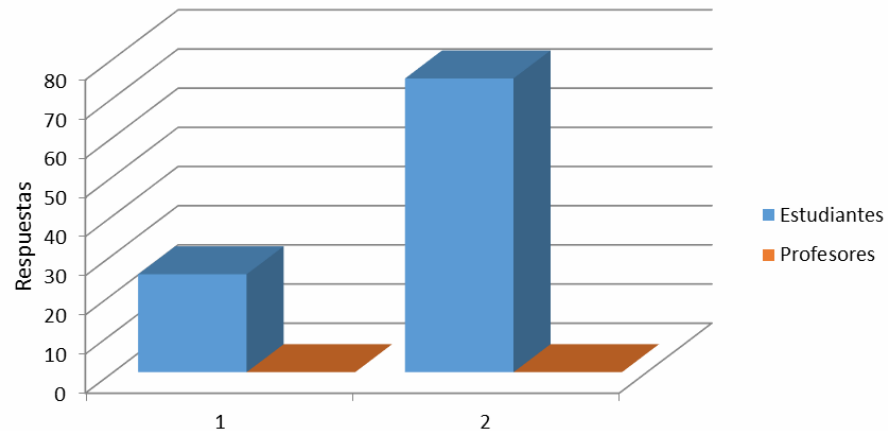
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



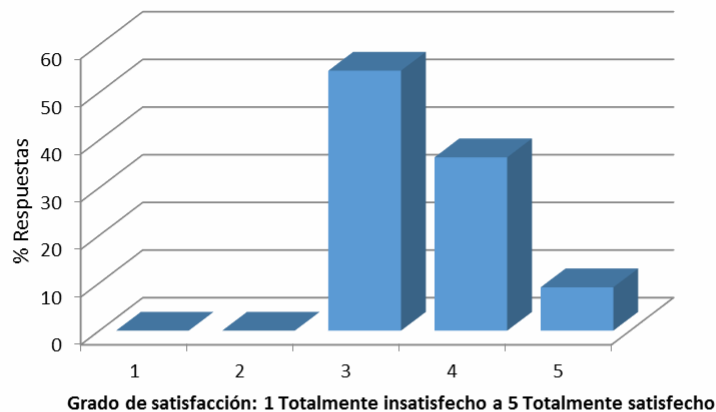


Segundo curso: BASES DE PRODUCCIÓN II

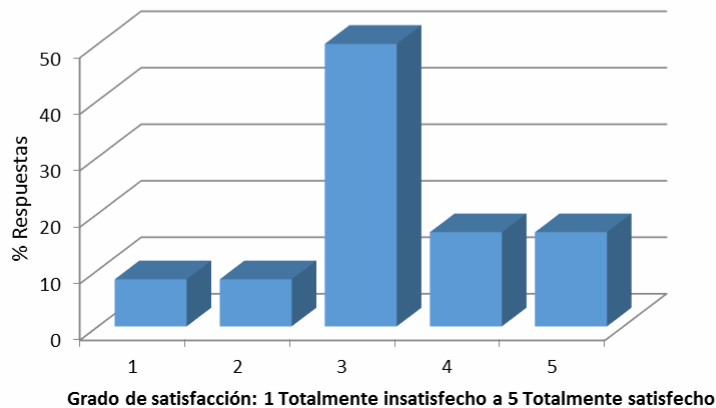
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

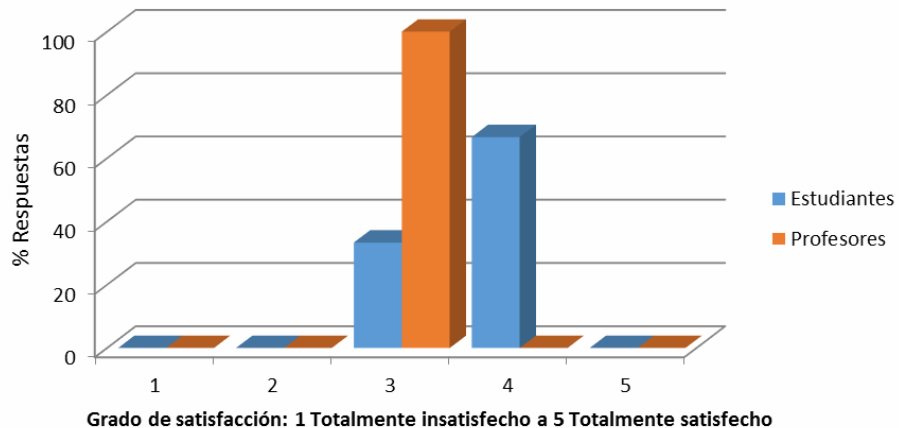




Segundo curso: FISIOLÓGÍA II

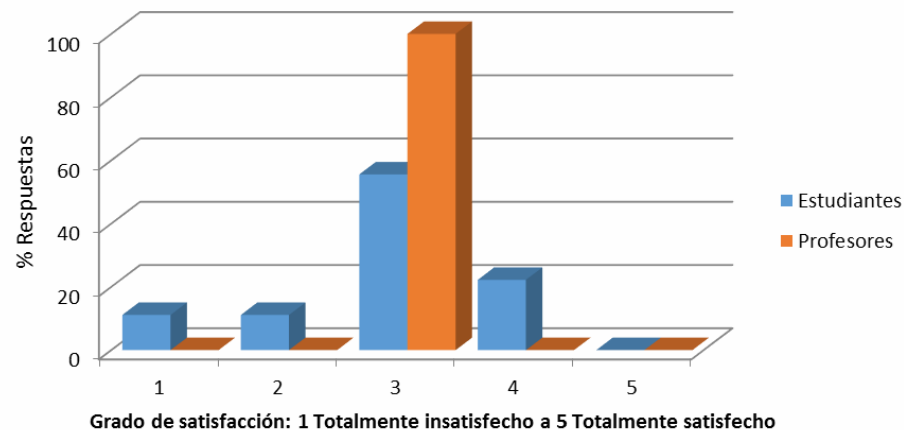
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

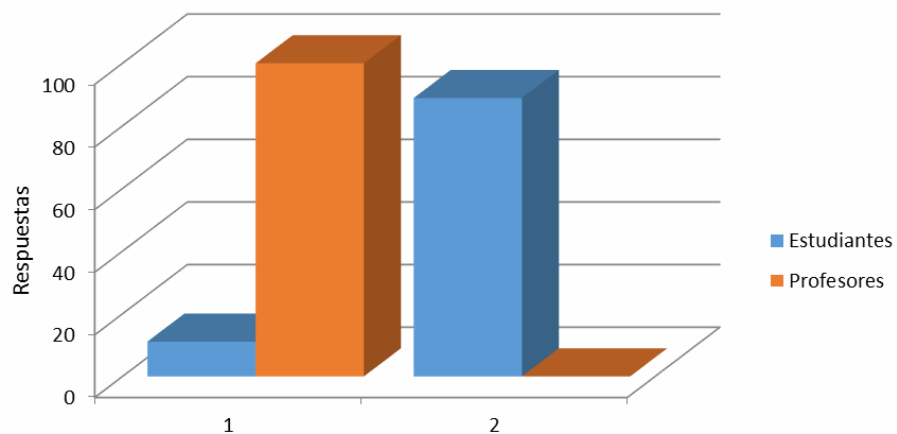


PROFESORES

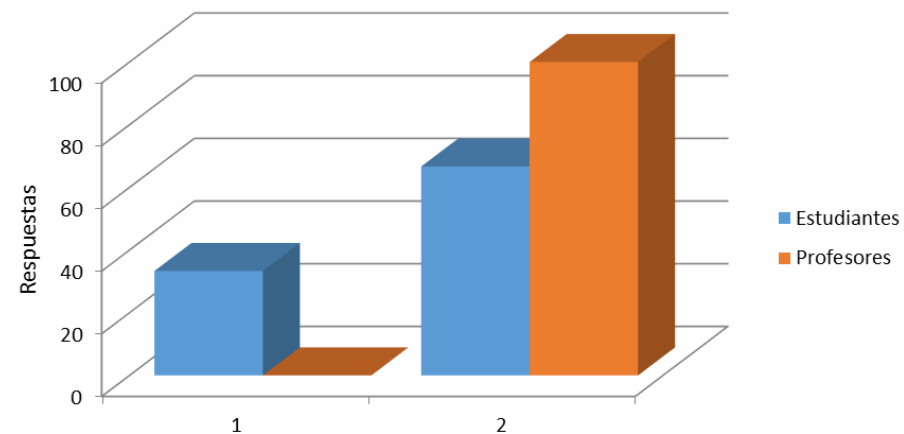
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

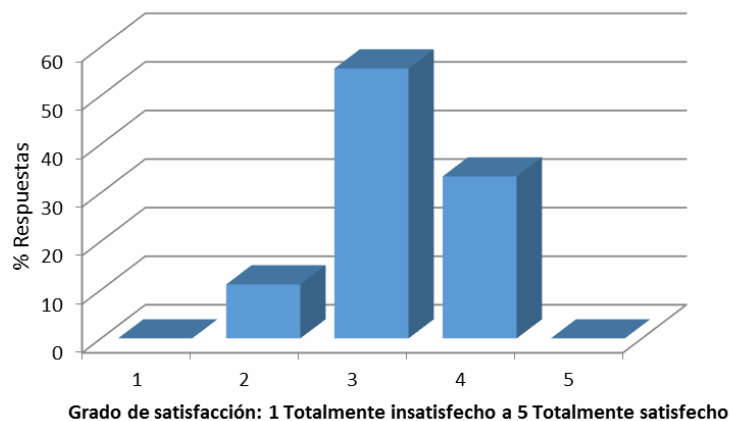




Segundo curso: FISIOLÓGÍA II

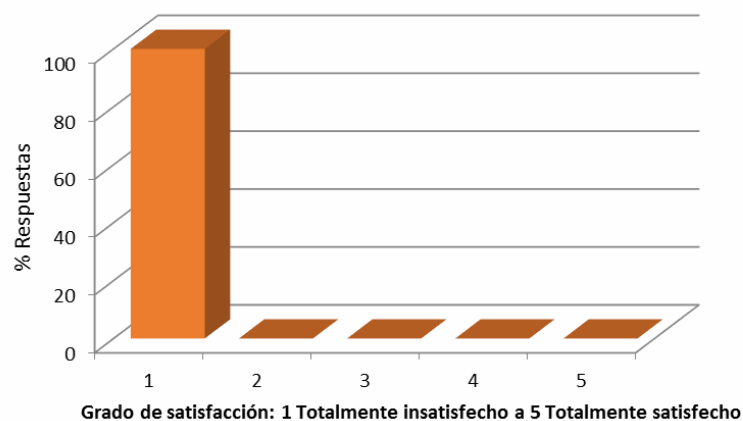
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

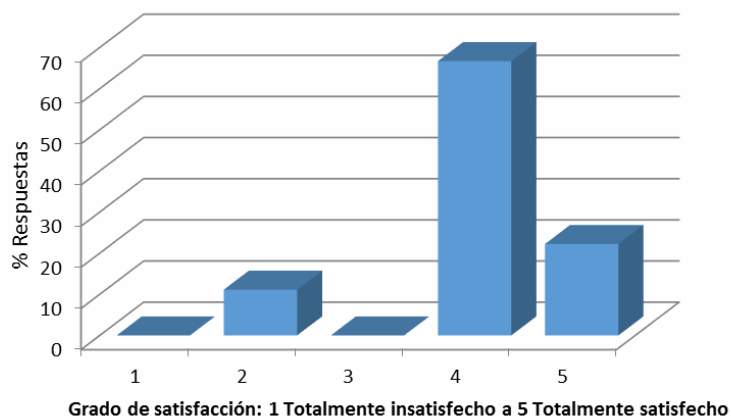


PROFESORES

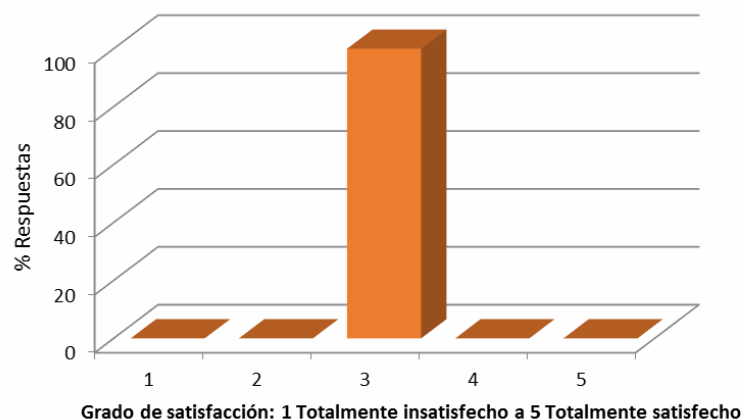
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



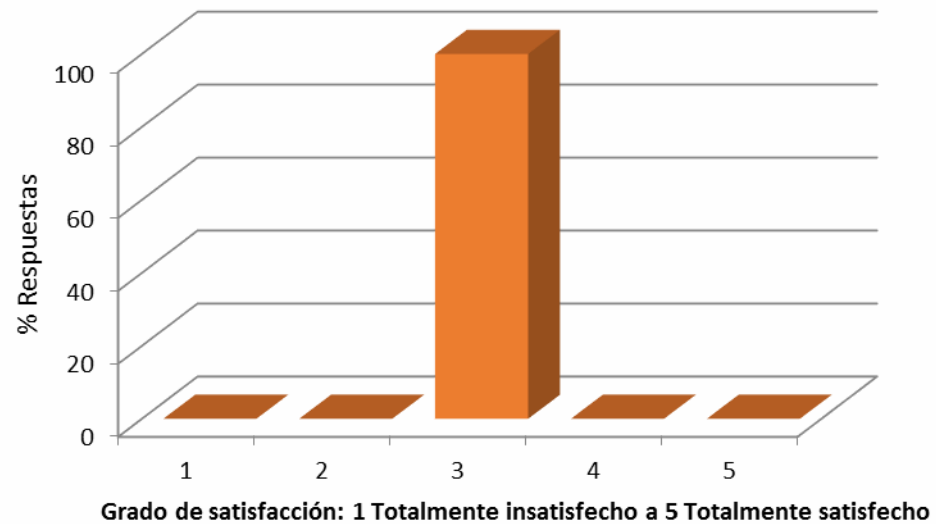


Segundo curso: FISIOLÓGÍA II

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

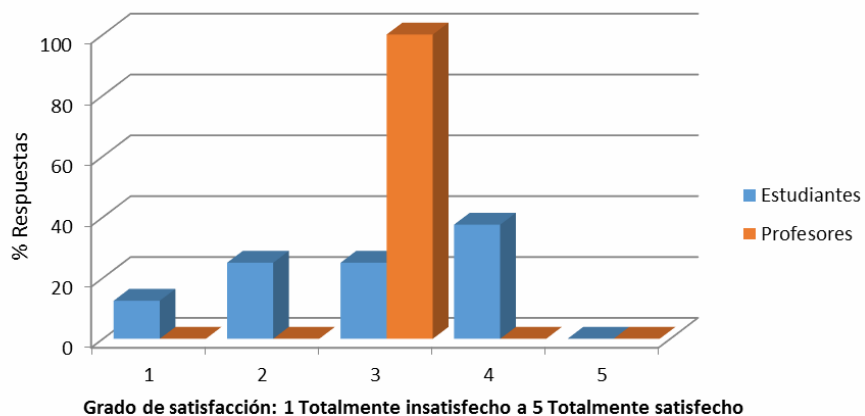




Segundo curso: MEJORA GENÉTICA

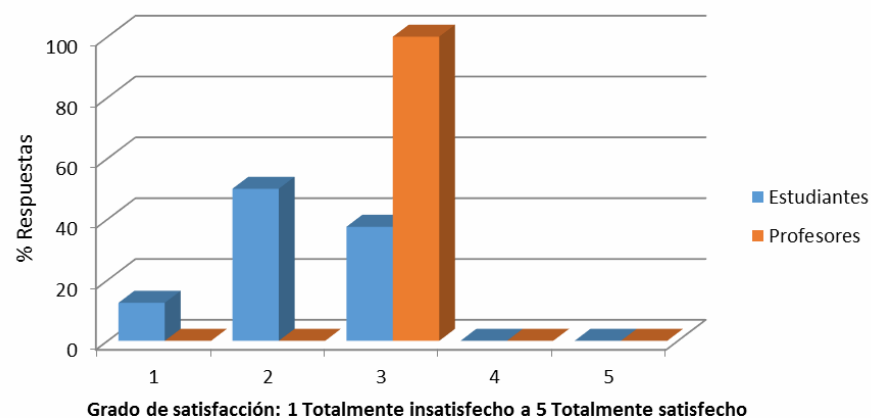
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

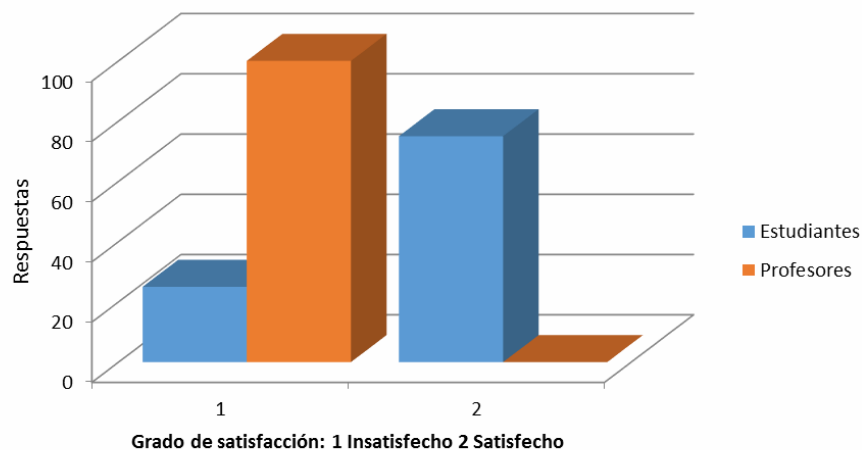


PROFESORES

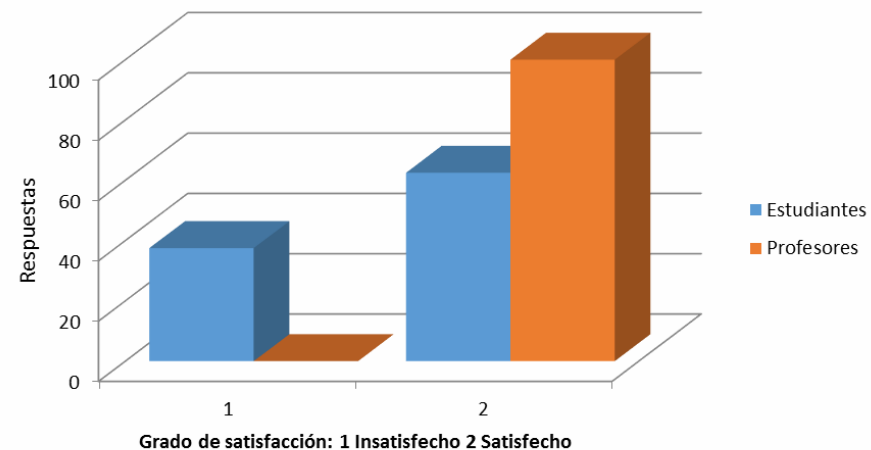
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

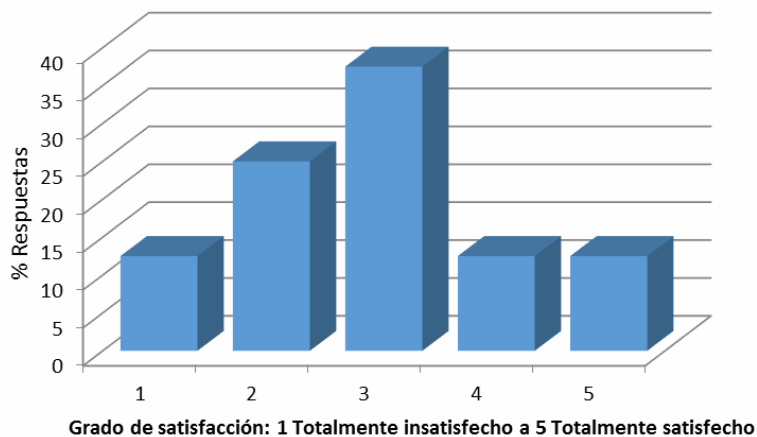




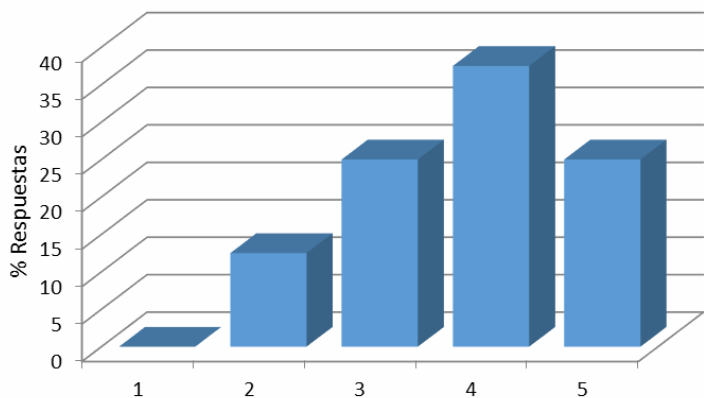
Segundo curso: MEJORA GENÉTICA

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

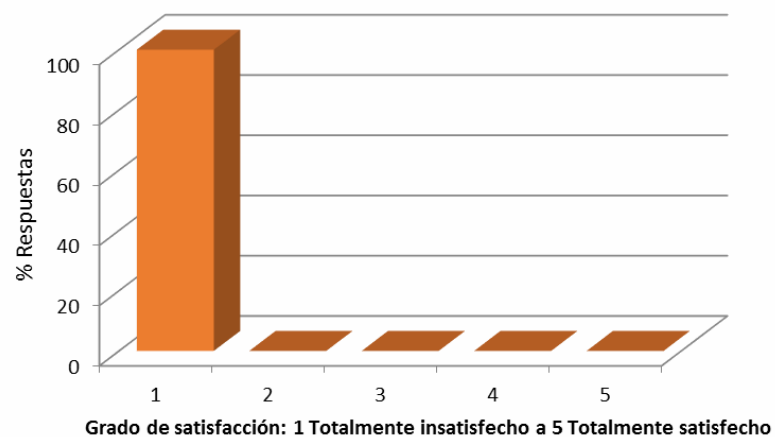


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

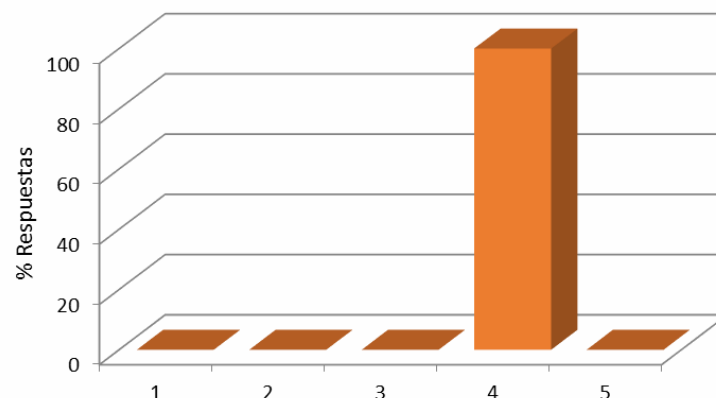


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



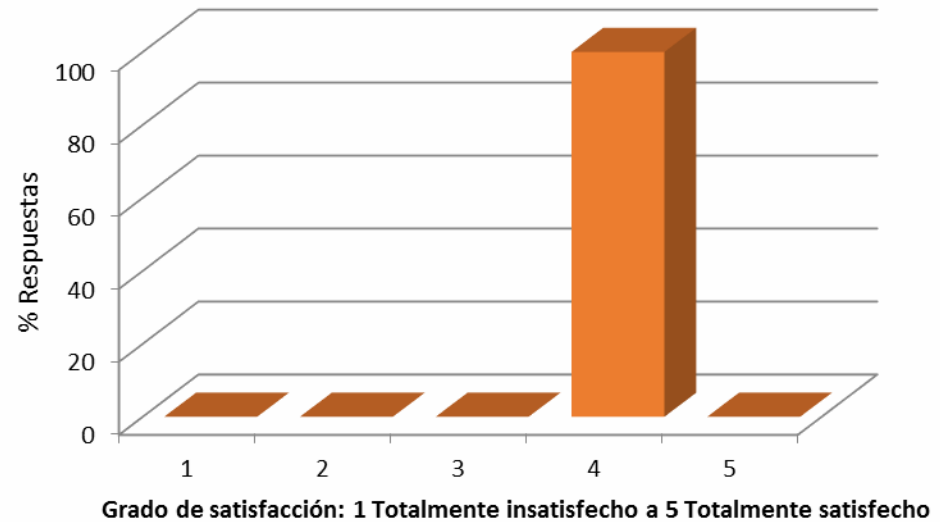


Segundo curso: MEJORA GENÉTICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

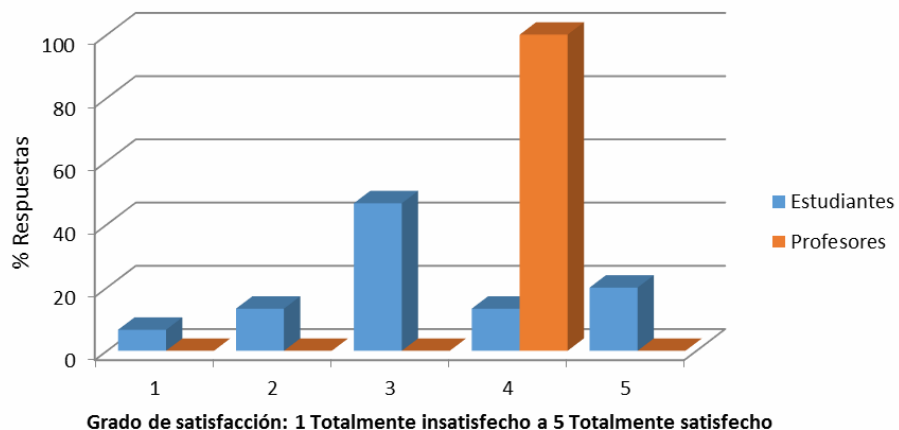




Segundo curso: MICROBIOLOGÍA

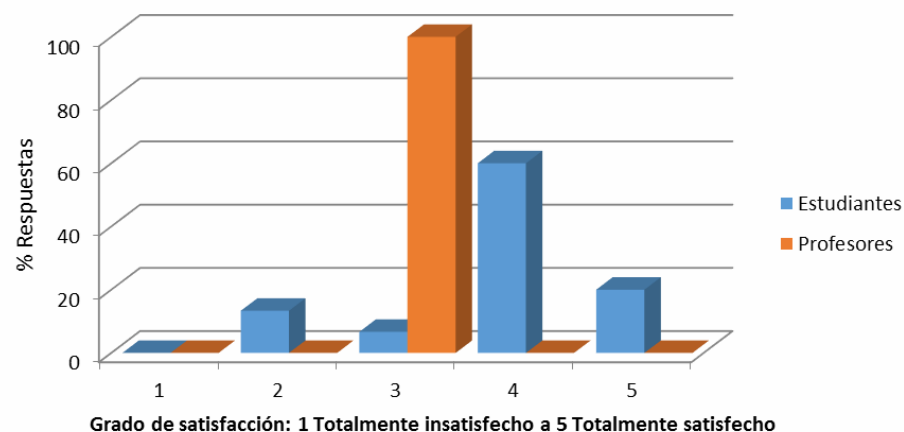
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

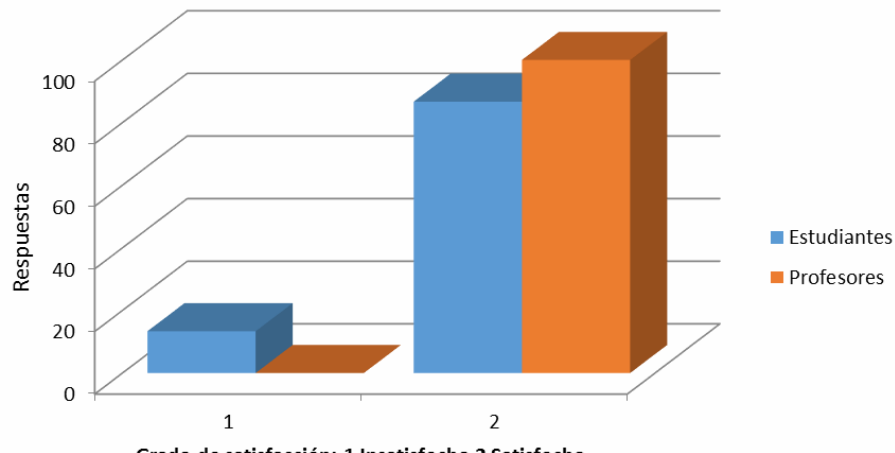


PROFESORES

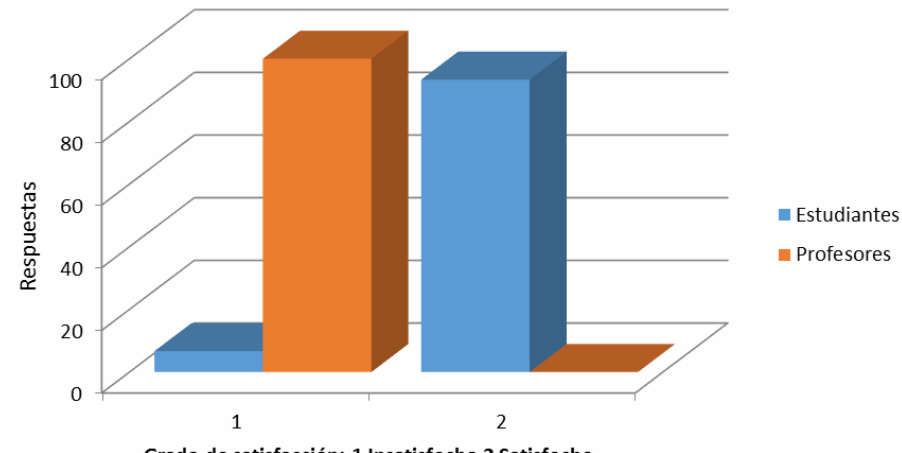
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

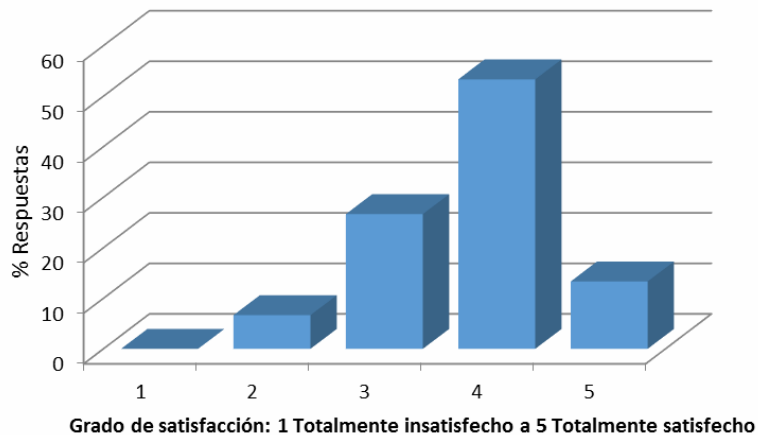




Segundo curso: MICROBIOLOGÍA

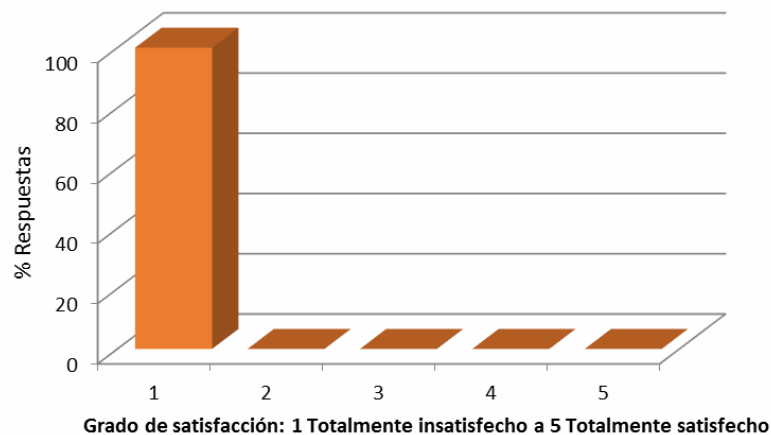
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

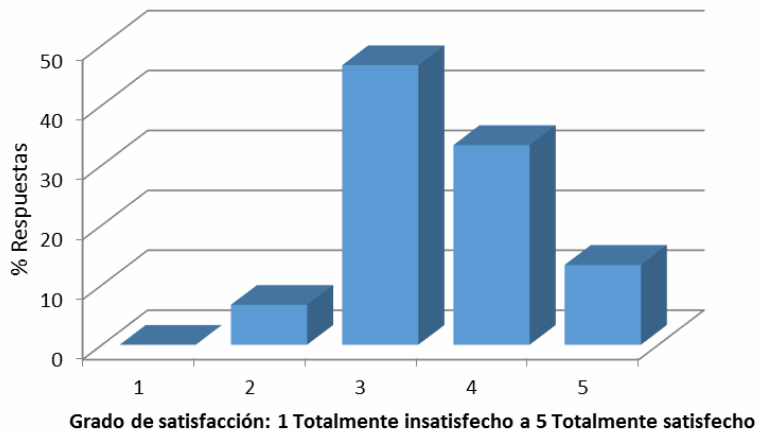


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



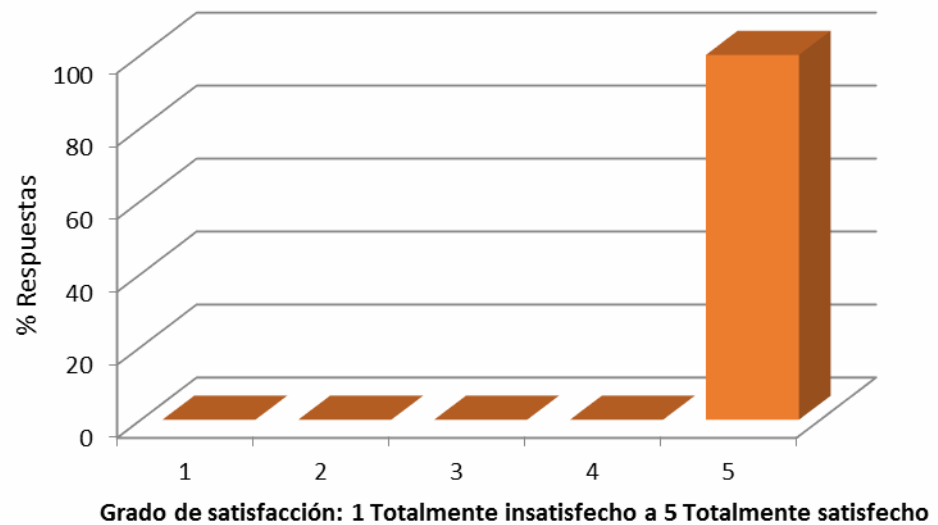


Segundo curso: MICROBIOLOGÍA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

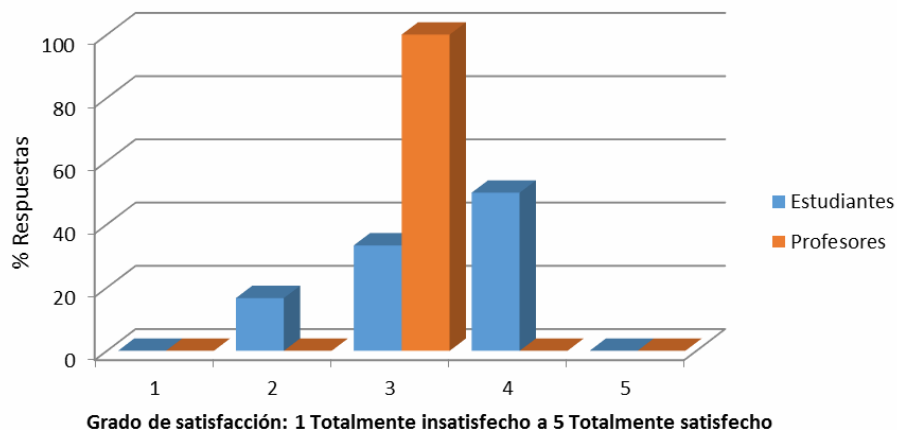




Segundo curso: PARASITOLOGÍA

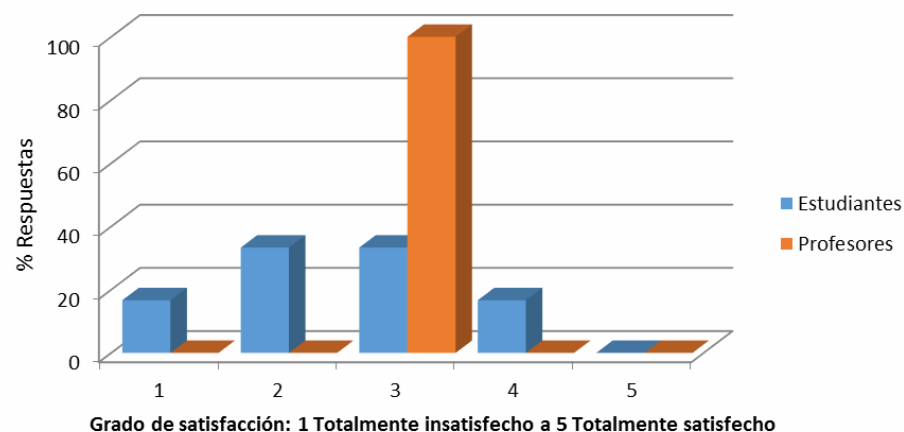
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

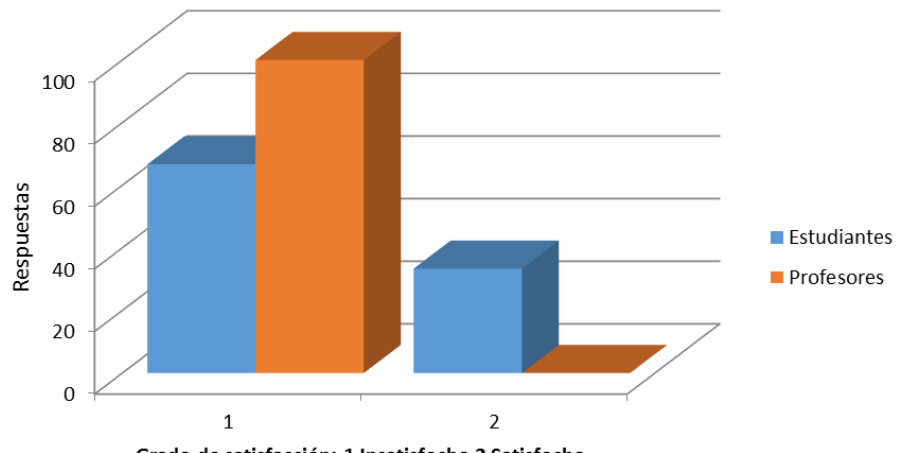


PROFESORES

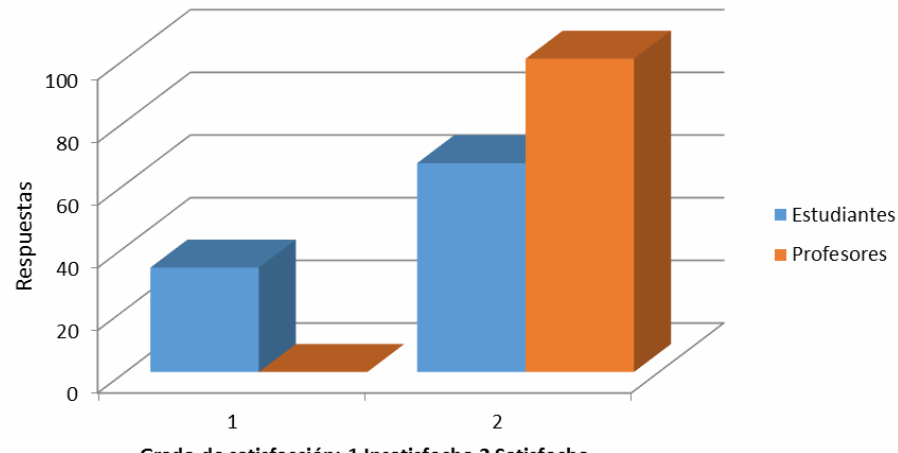
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

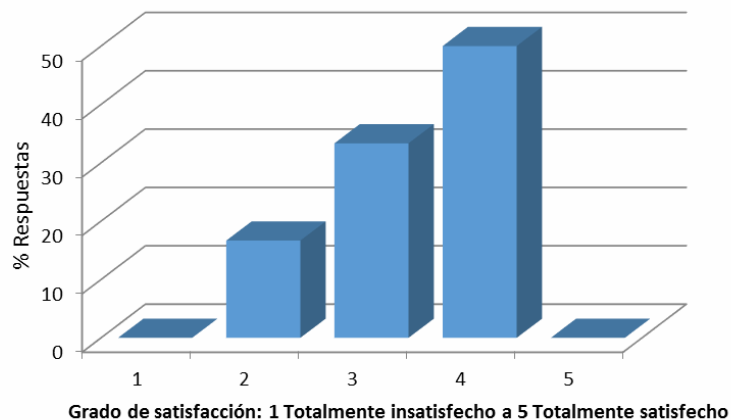




Segundo curso: PARASITOLOGÍA

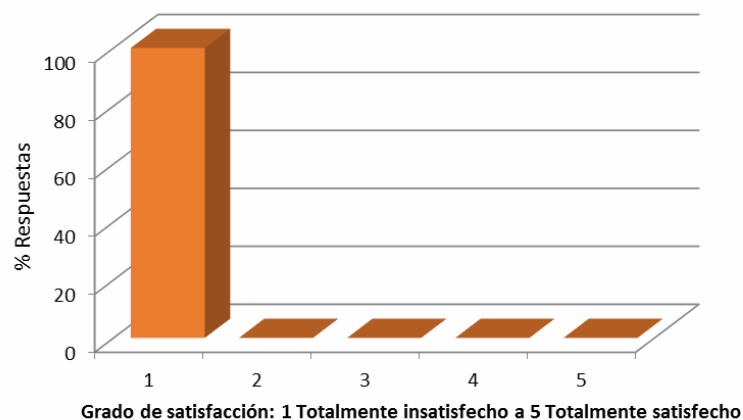
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

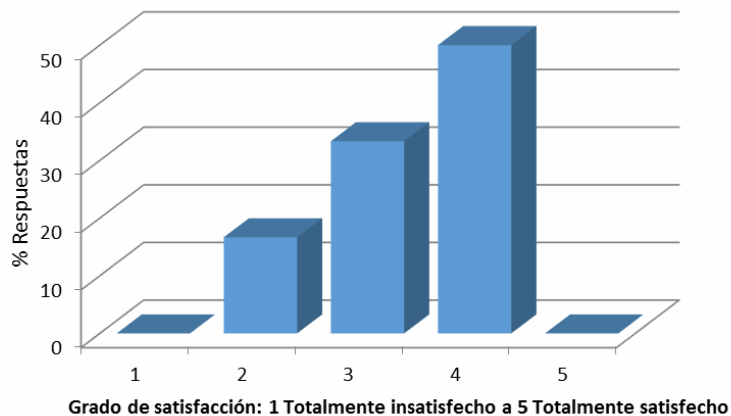


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



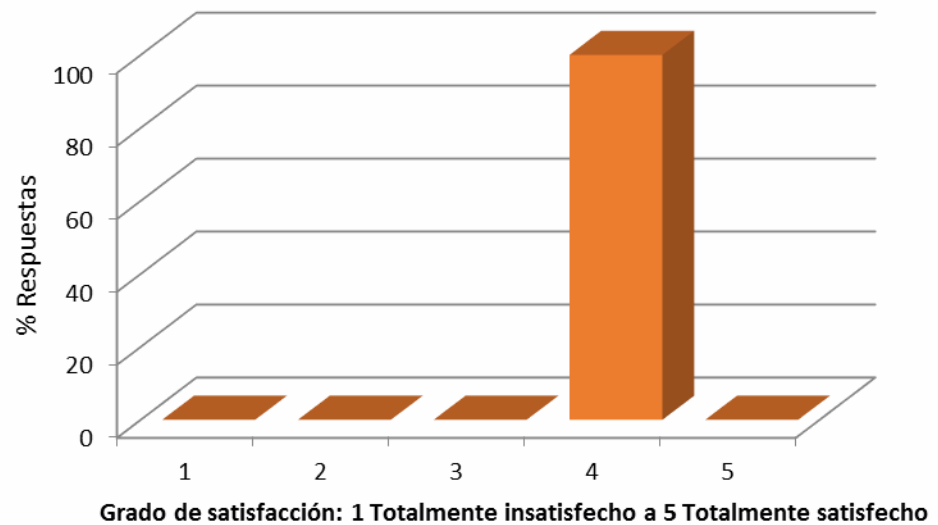


Segundo curso: PARASITOLOGÍA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

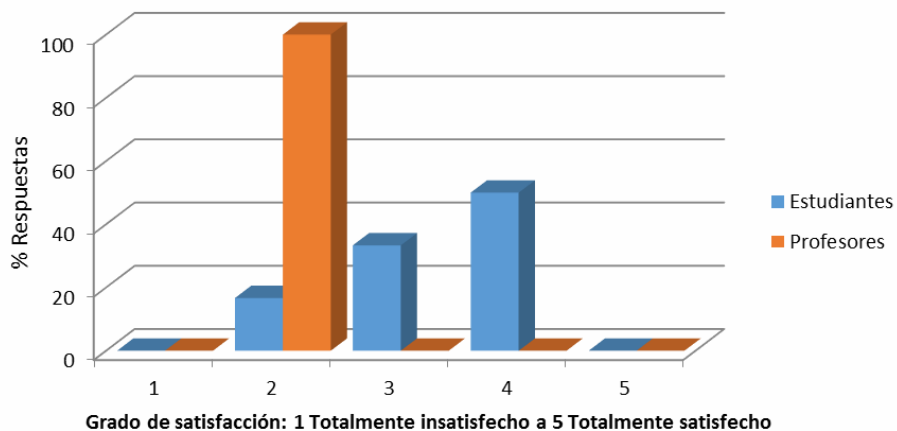




Segundo curso: PATOLOGÍA GENERAL

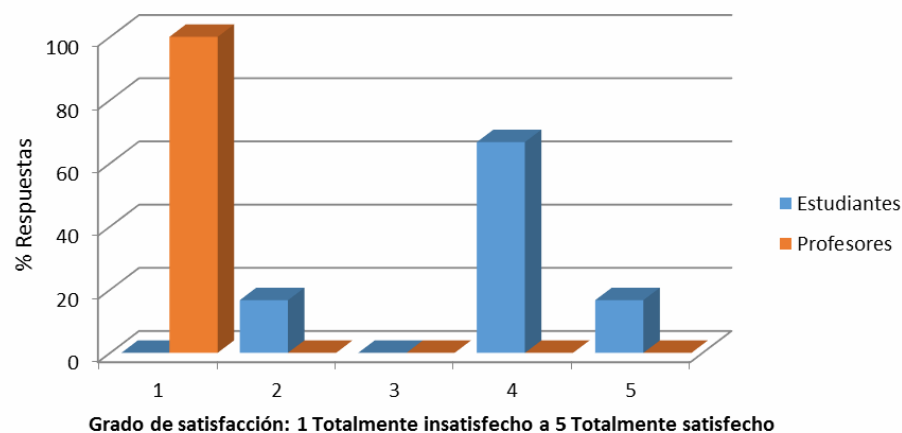
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

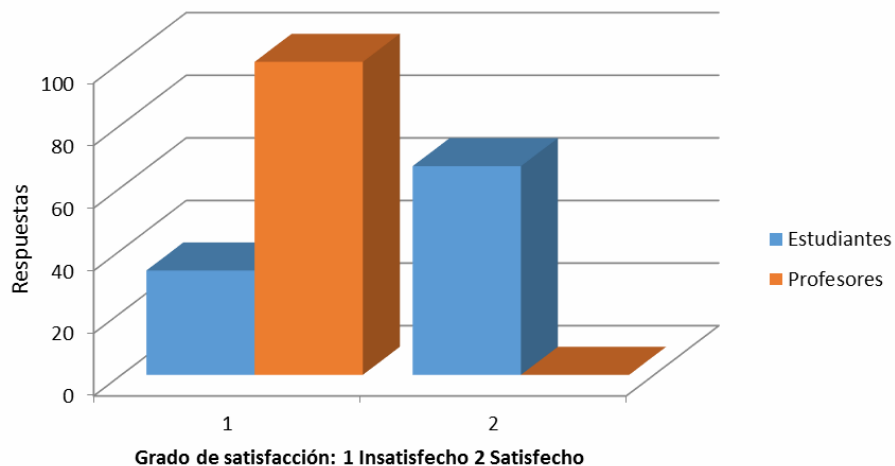


PROFESORES

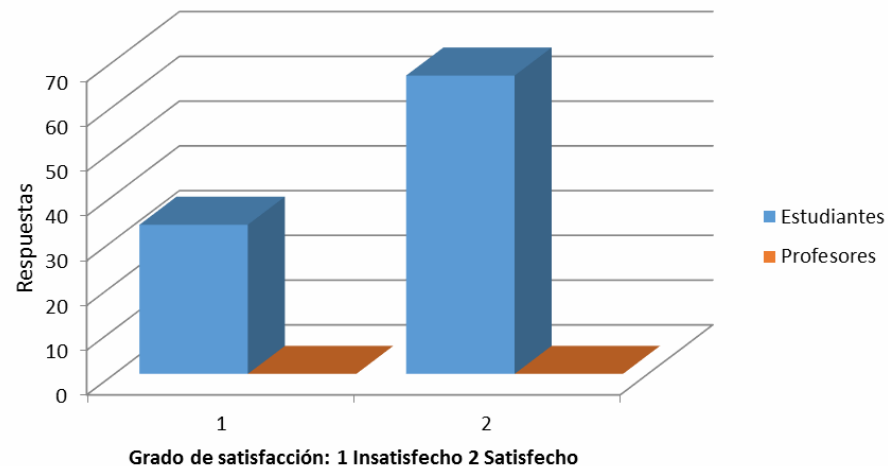
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



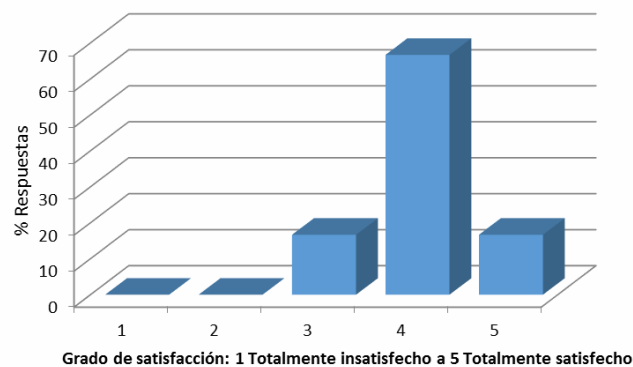


Segundo curso: PATOLOGÍA GENERAL

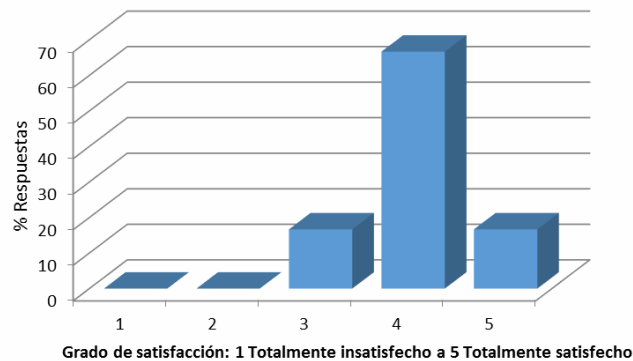
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

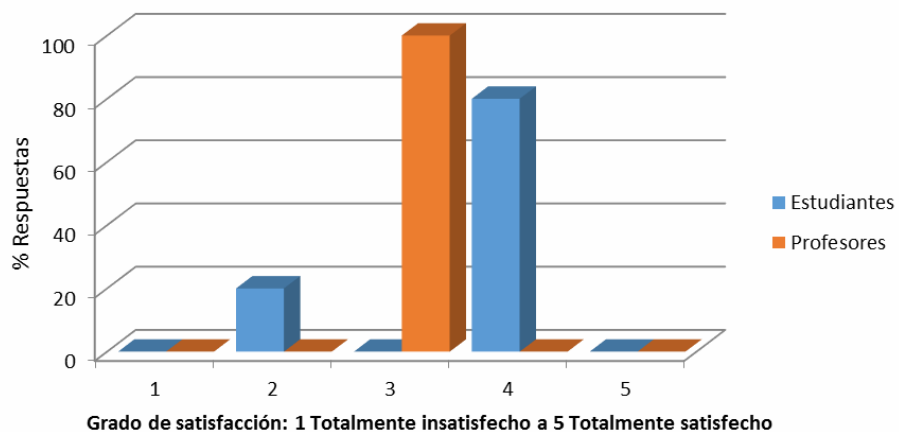




Segundo curso: PROPEDEUTICA

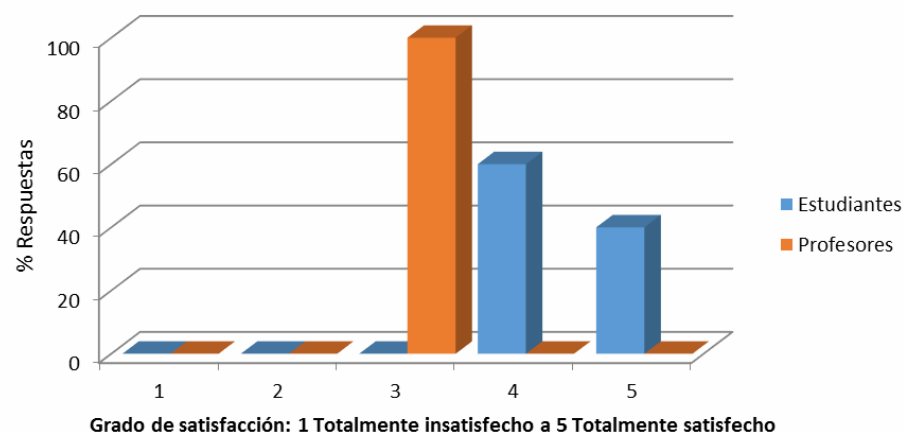
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

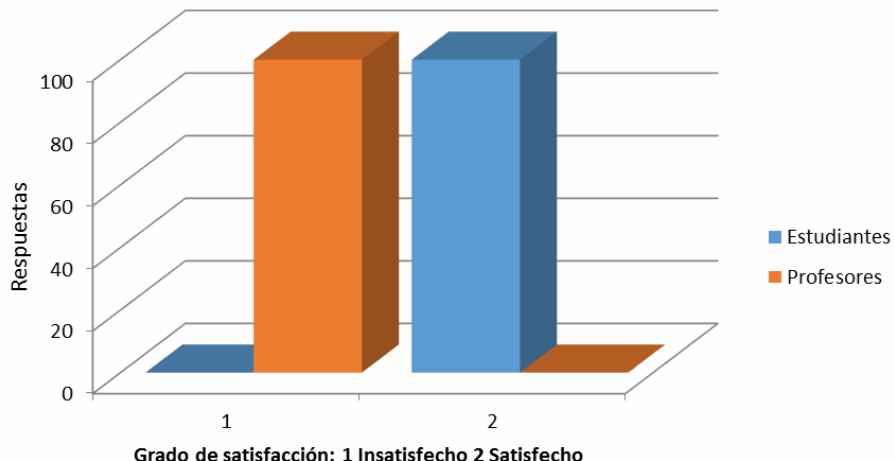


PROFESORES

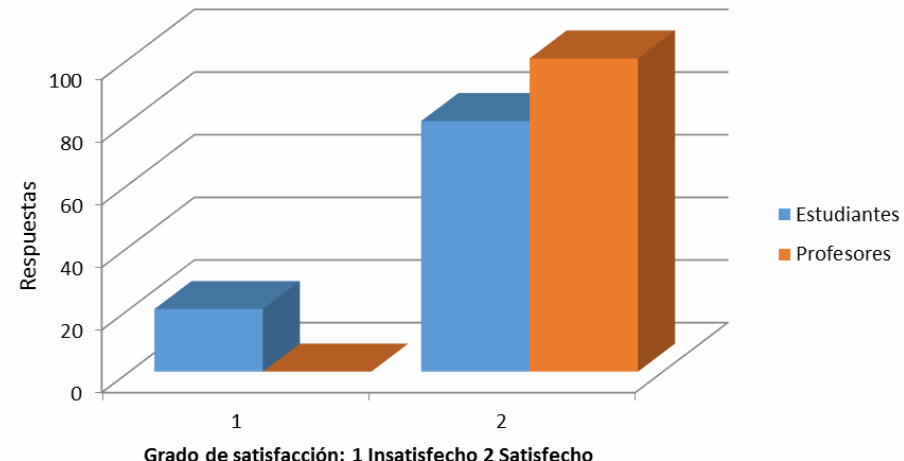
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

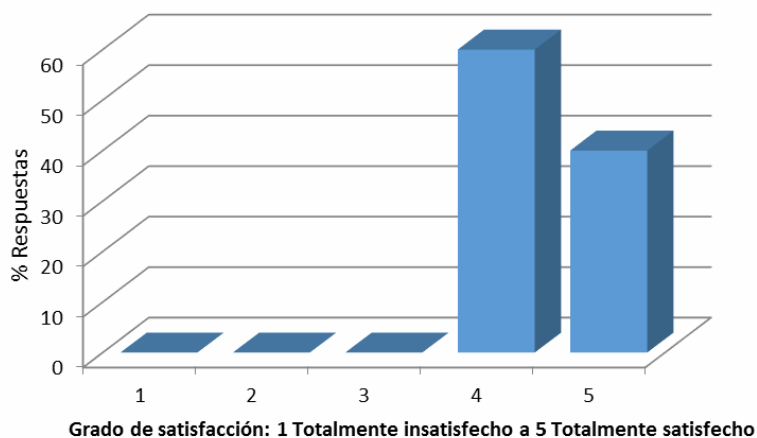




Segundo curso: PROPEDEUTICA

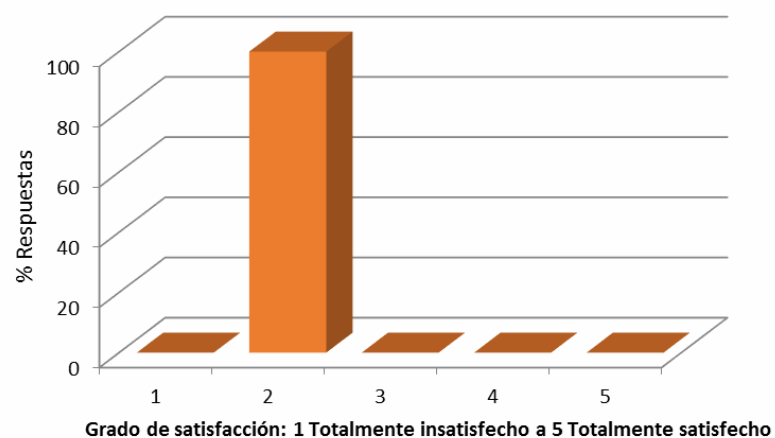
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

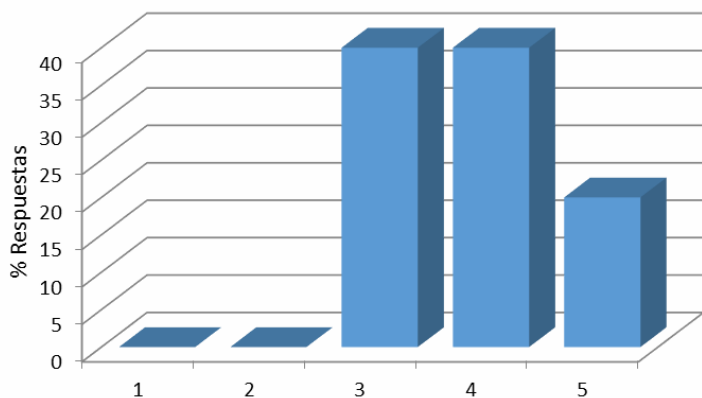


PROFESORES

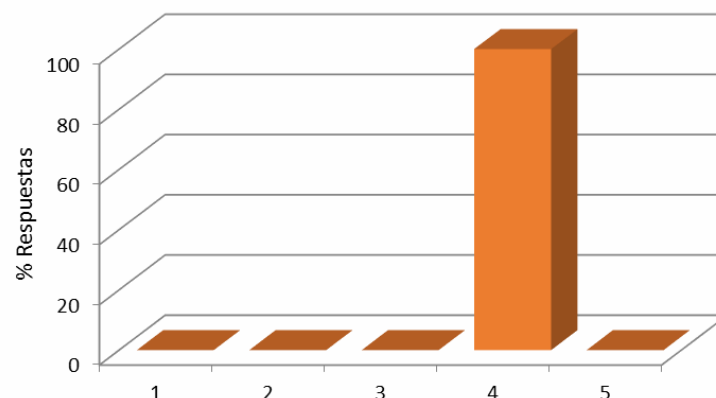
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



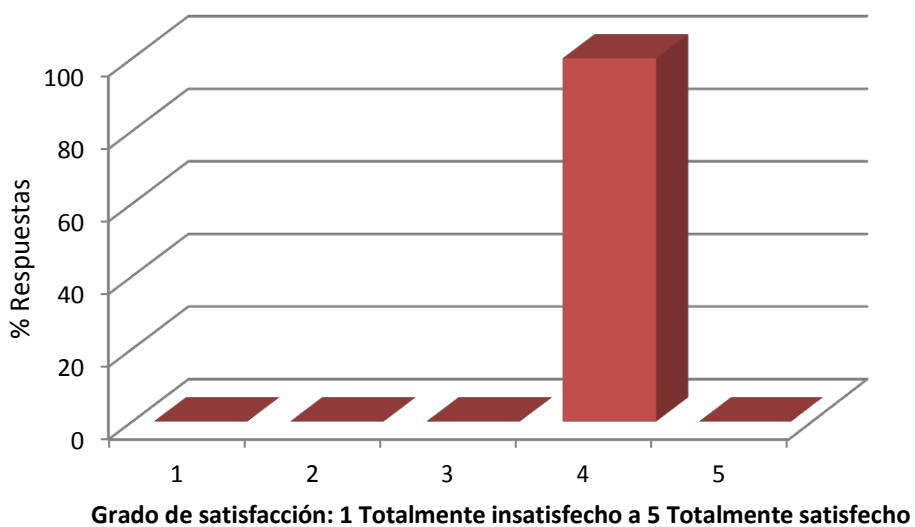


Segundo curso: PROPEDEUTICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte





Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

Resultados de las encuestas de satisfacción

Asignaturas de Tercer curso de Grado



Participación de asignaturas de Tercer curso de Grado

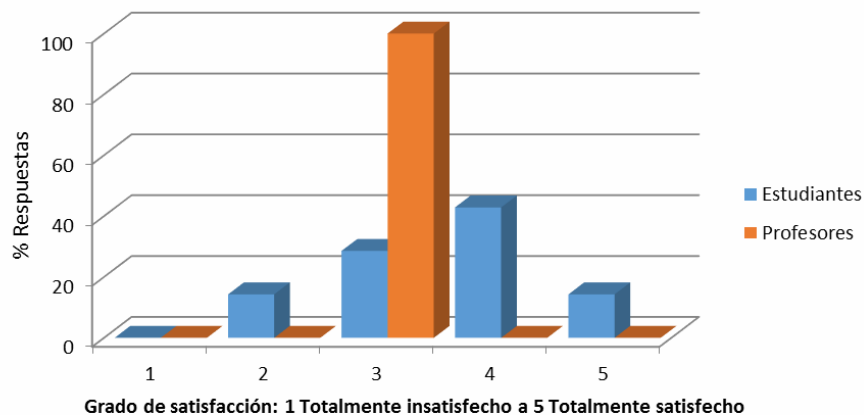
	Coordinadores	Alumnos
Cría y Producción I		6
Cría y Producción II		7
Farmacología Clínica y Farmacoterapéutica	Si (3)	6
Farmacología y Farmacia	Si (3)	5
Nutrición Animal		5
Obstetricia y Reproducción I		6
Radiología y Diagnóstico por Imagen	Si	9
Tecnología de los Alimentos	Si	7
Toxicología Veterinaria	Si	4



Tercer curso: CRÍA Y PRODUCCIÓN I

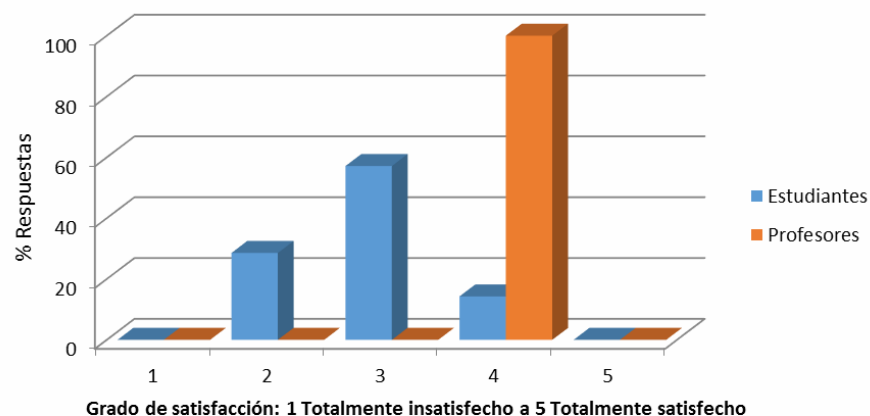
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

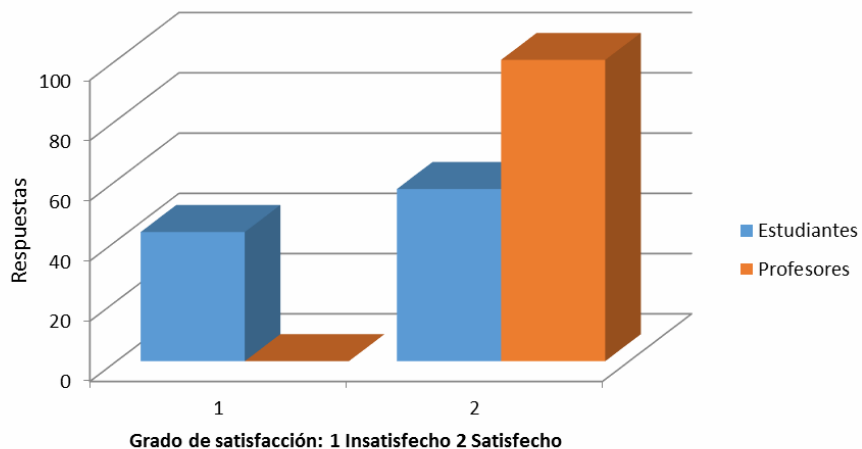


PROFESORES

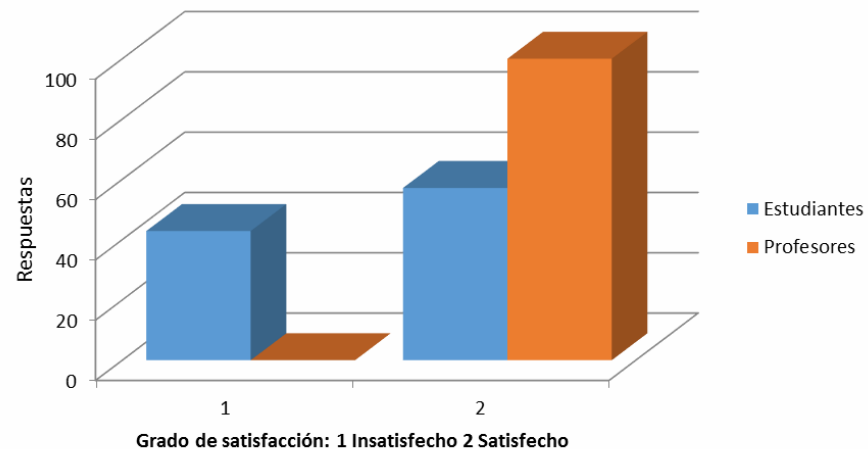
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

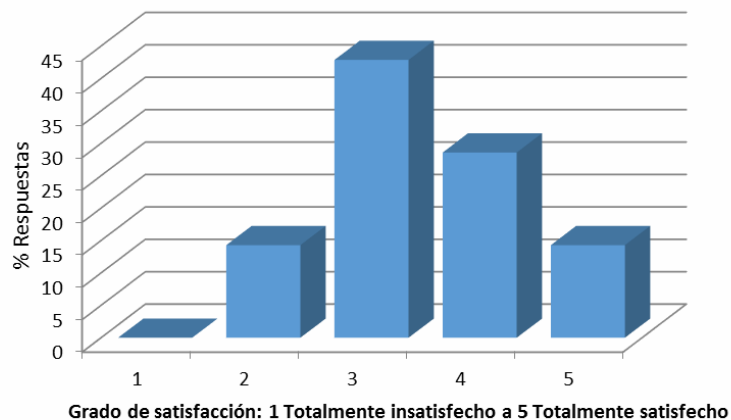




Tercer curso: CRÍA Y PRODUCCIÓN I

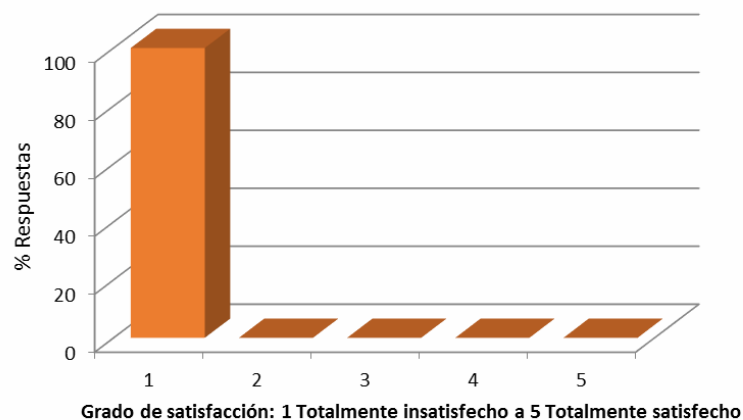
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

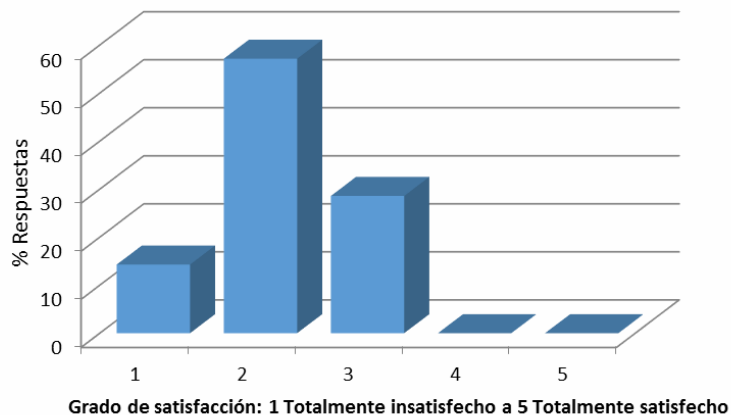


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



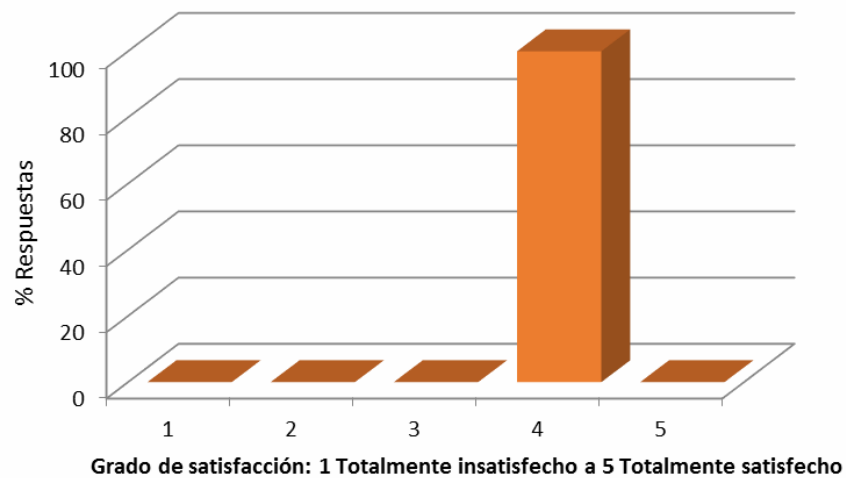


Tercer curso: CRÍA Y PRODUCCIÓN I

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

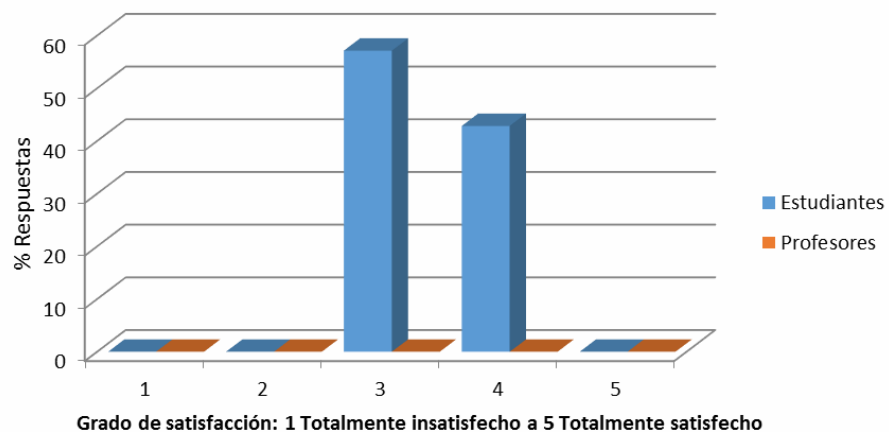




Tercer curso: CRÍA Y PRODUCCIÓN II

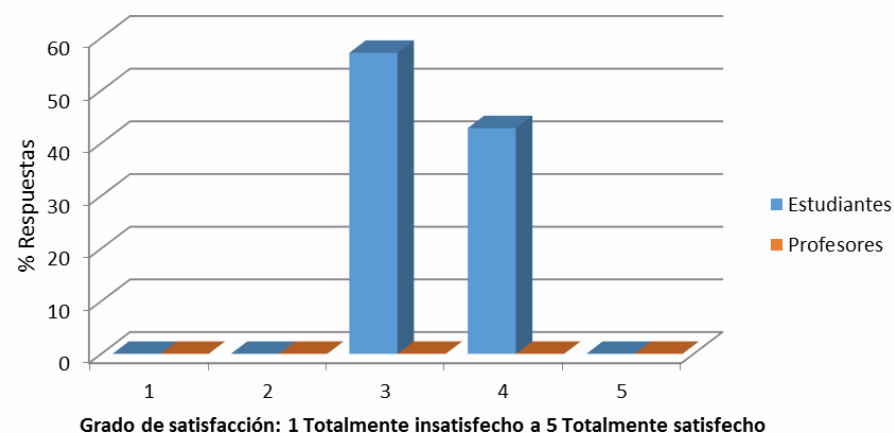
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

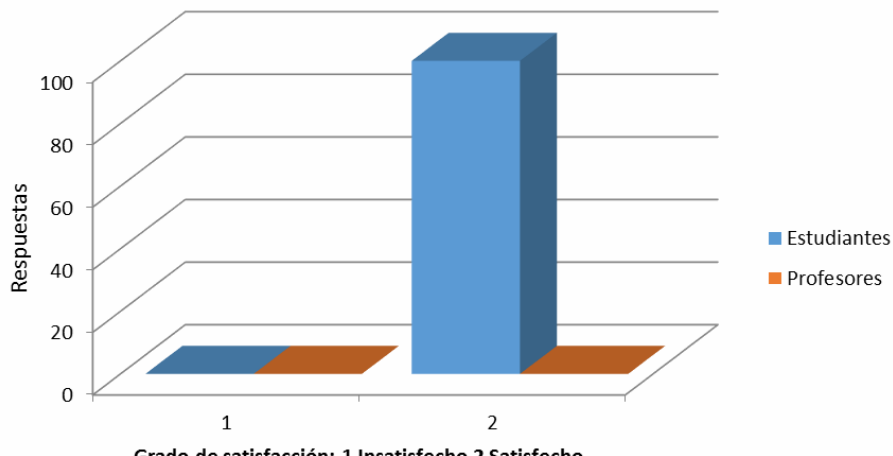


PROFESORES

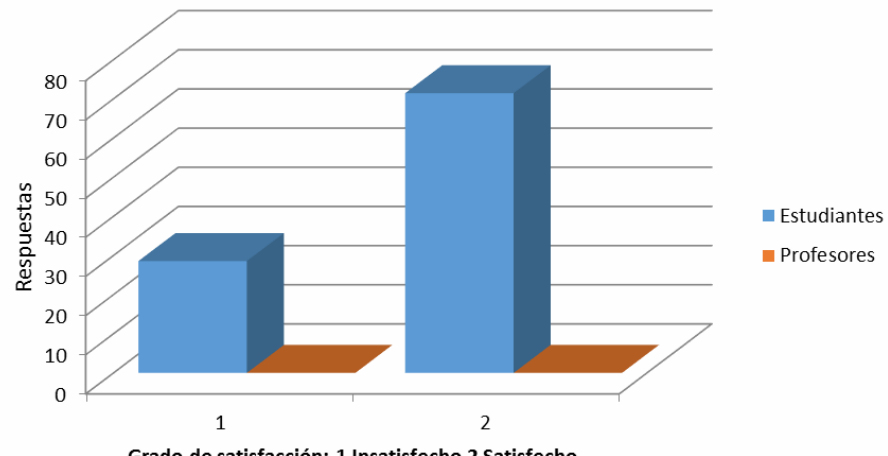
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

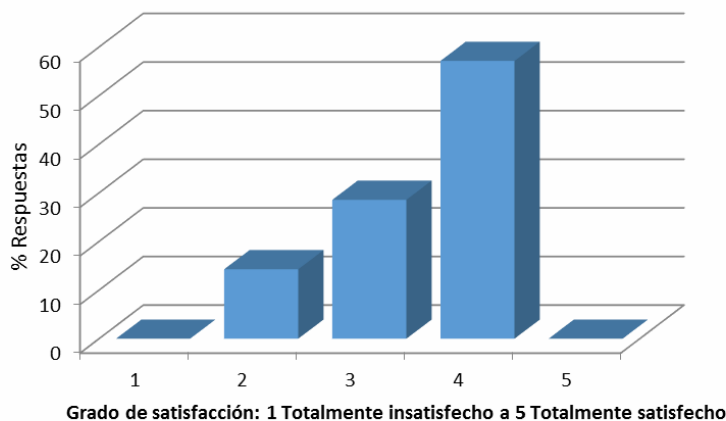




Tercer curso: CRÍA Y PRODUCCIÓN II

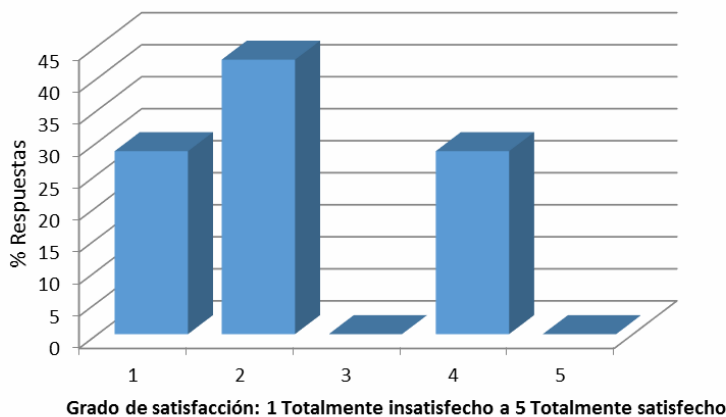
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



PROFESORES

7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

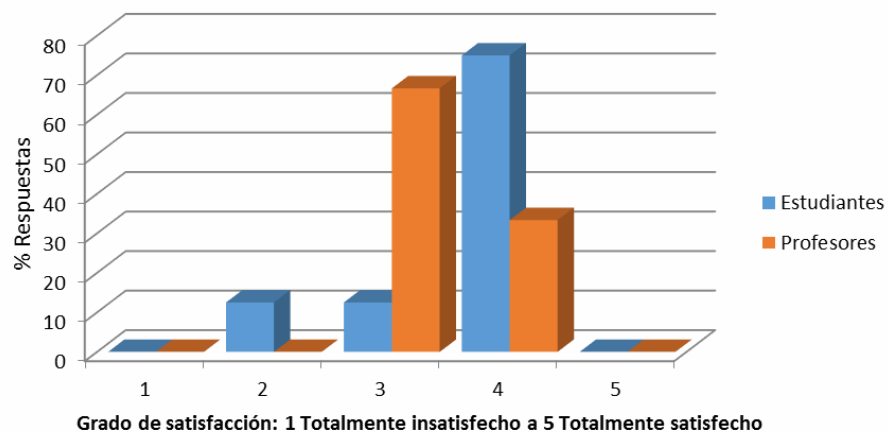




Tercer curso: FARMACOLOGÍA CLÍNICA Y FARMACOTERAPEUTICA

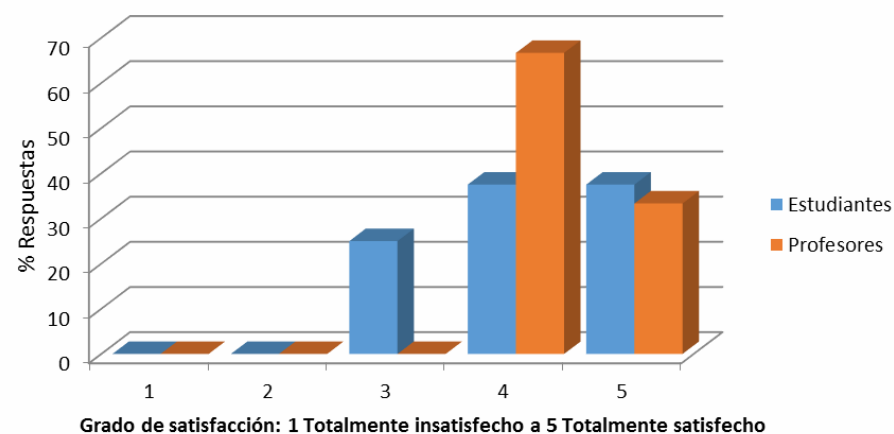
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

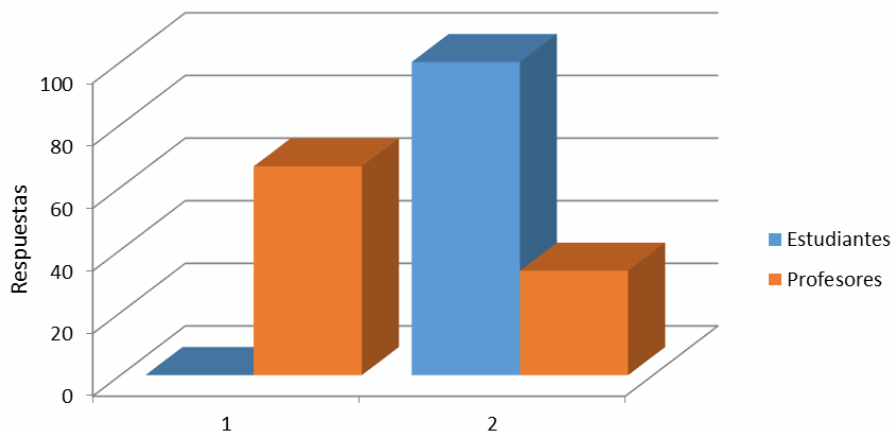


PROFESORES

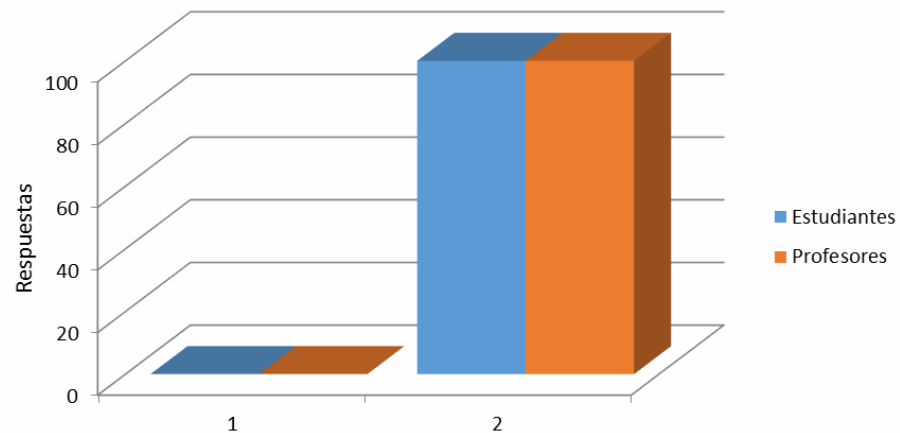
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

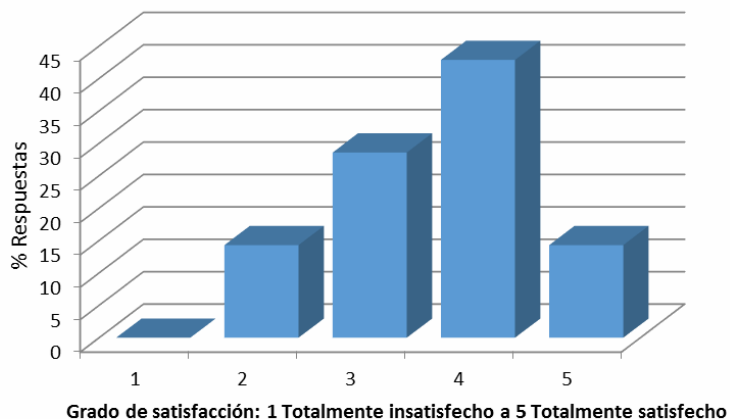




Tercer curso: FARMACOLOGÍA CLÍNICA Y FARMACOTERAPEUTICA

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

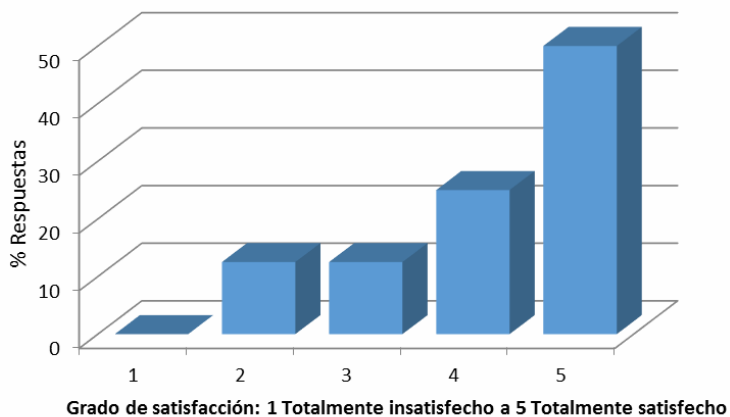


PROFESORES

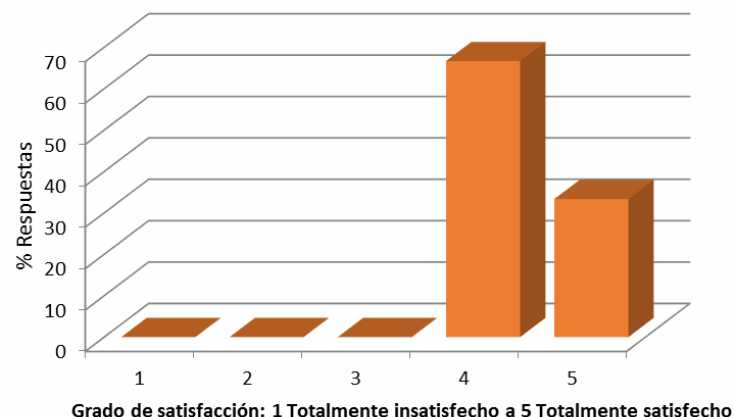
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



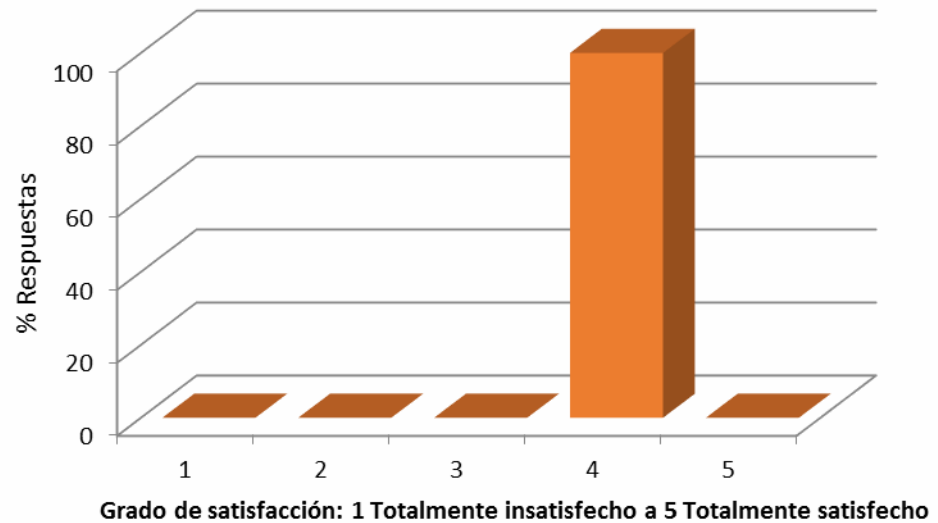


Tercer curso: FARMACOLOGÍA CLÍNICA Y FARMACOTERAPEUTICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

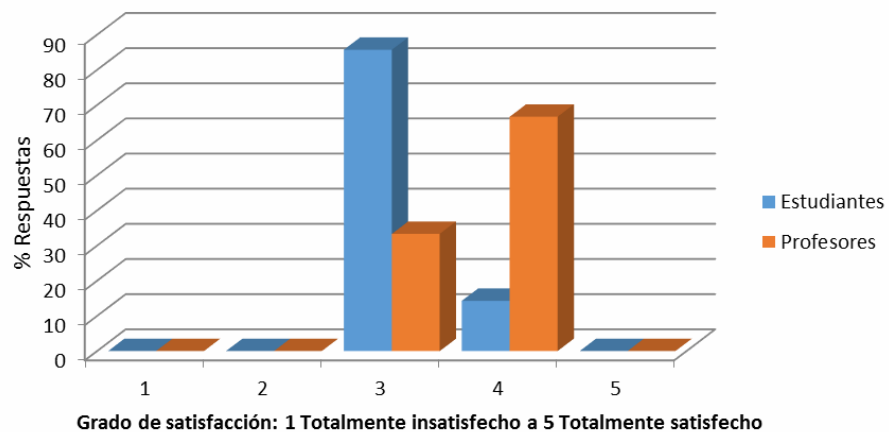




Tercer curso: FARMACOLOGÍA Y FARMACIA

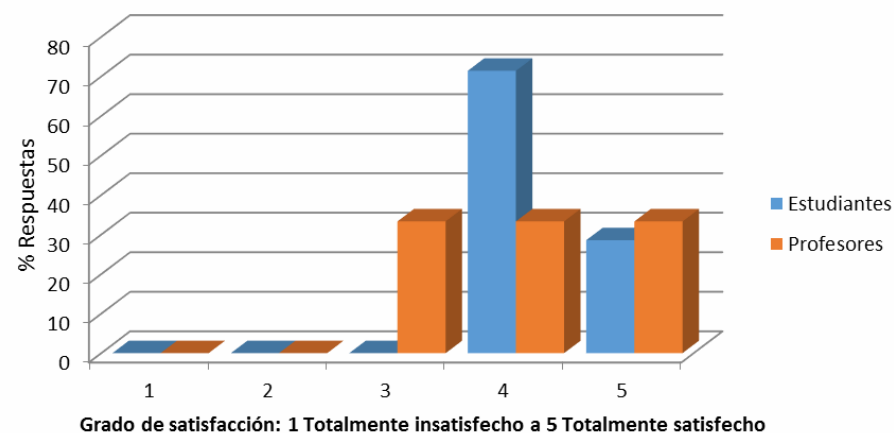
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

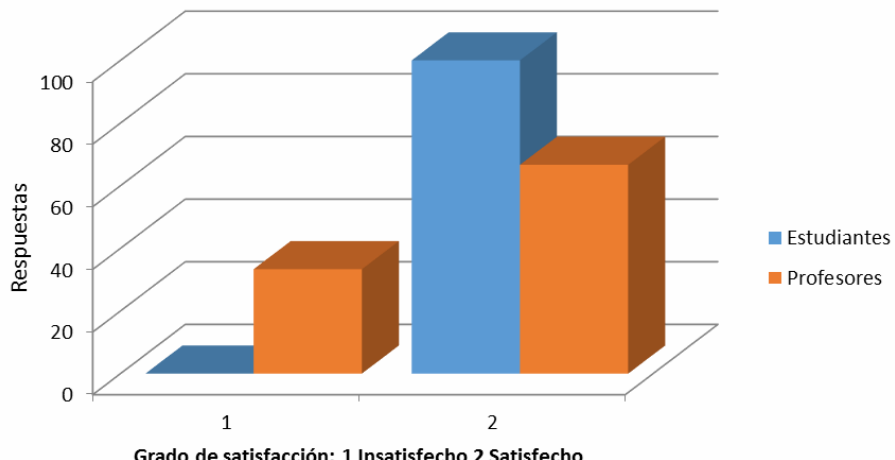


PROFESORES

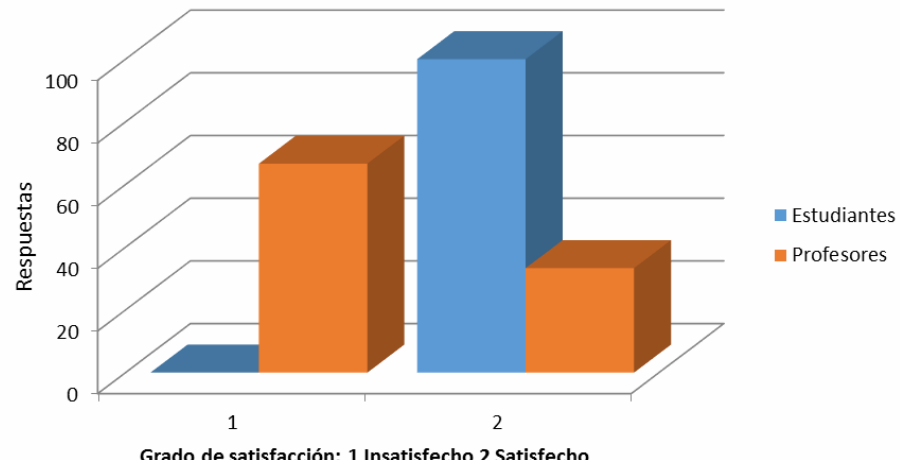
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

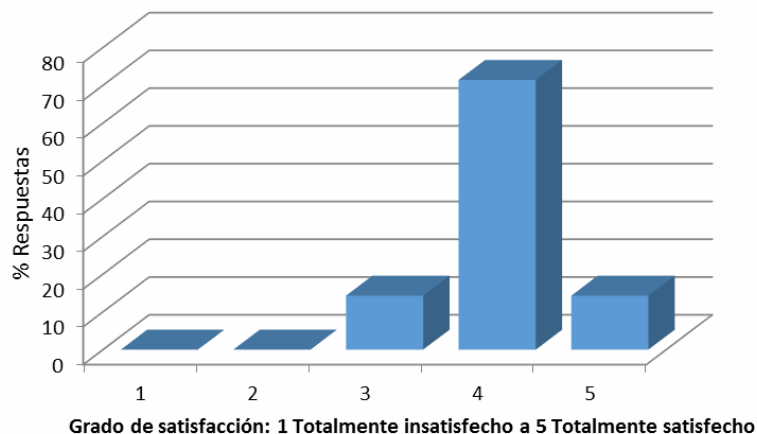




Tercer curso: FARMACOLOGÍA Y FARMACIA

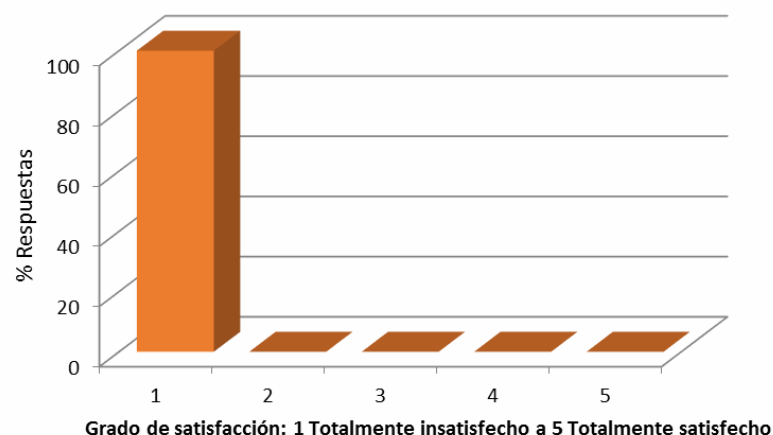
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

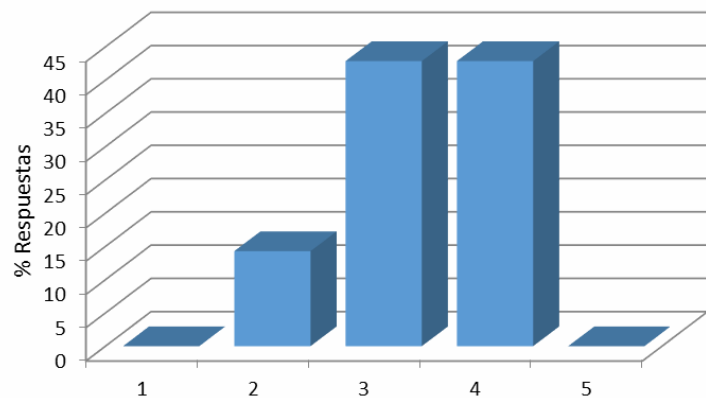


PROFESORES

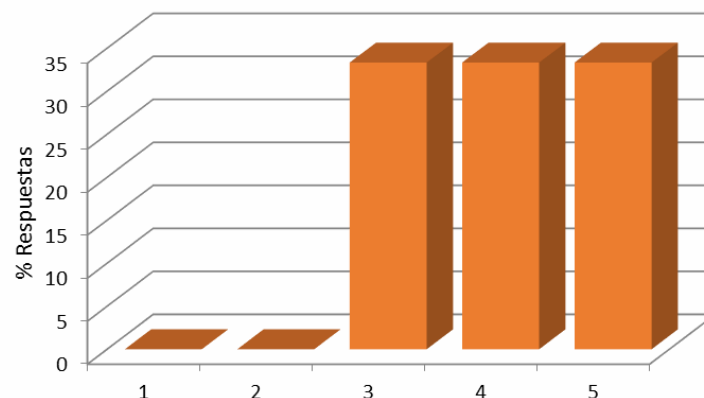
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



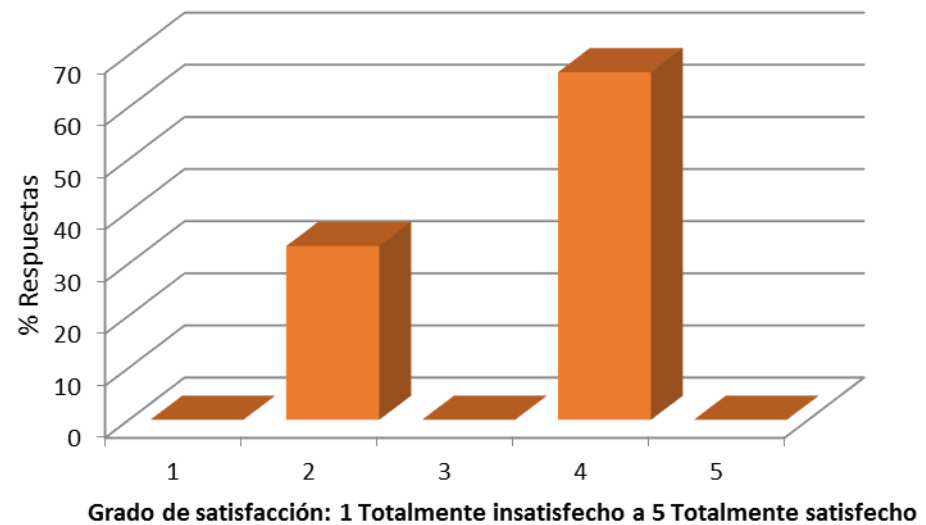


Tercer curso: FARMACOLOGÍA Y FARMACIA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

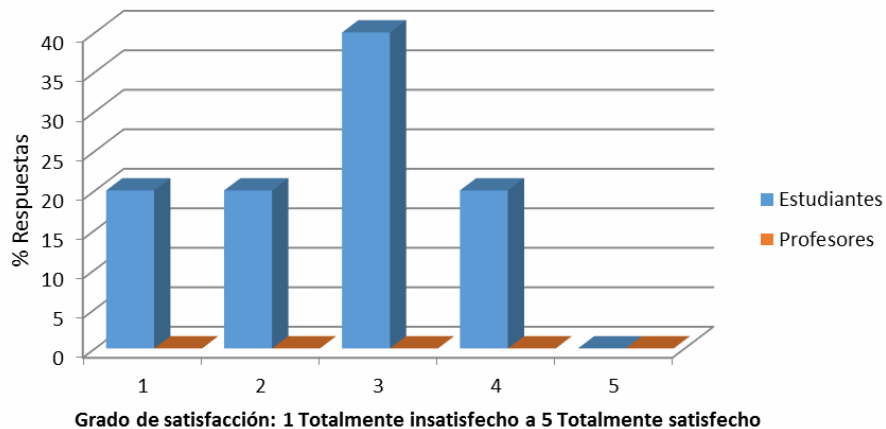




Tercer curso: NUTRICIÓN ANIMAL

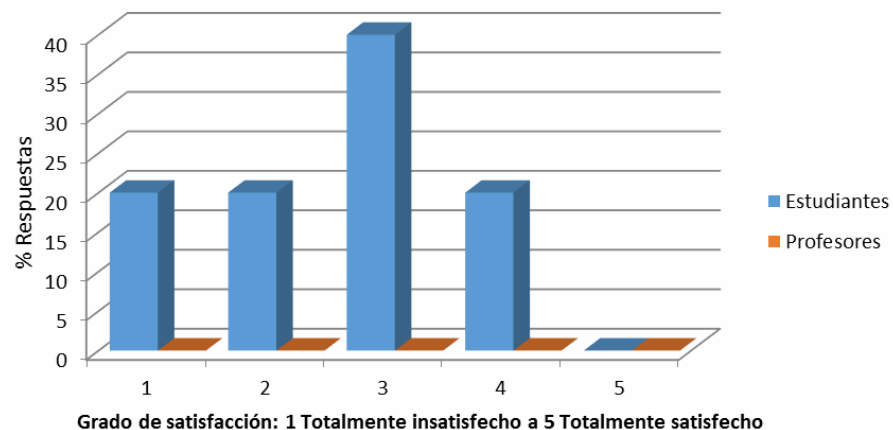
1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

ALUMNOS

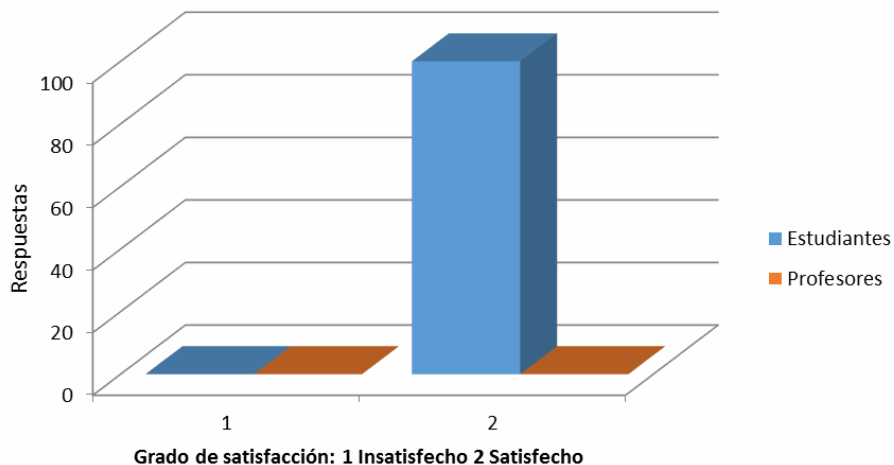


2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?

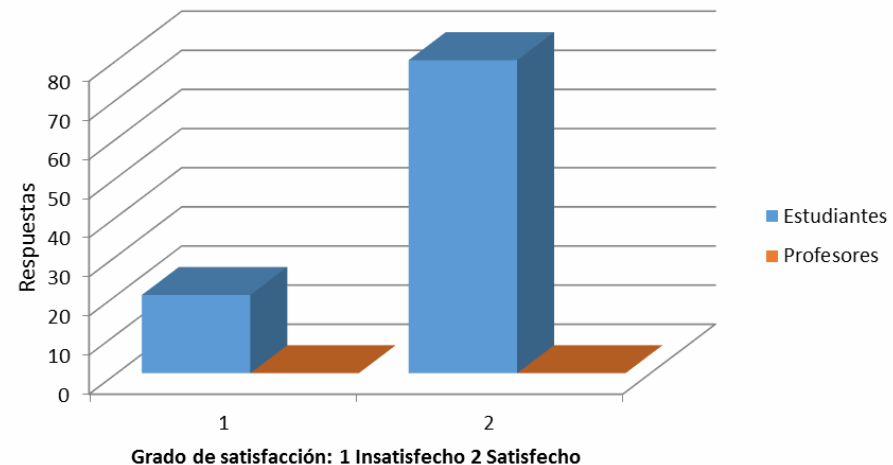
PROFESORES



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



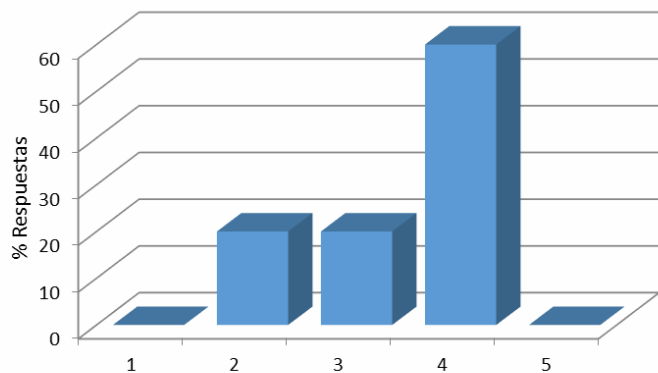


Tercer curso: NUTRICIÓN ANIMAL

ALUMNOS

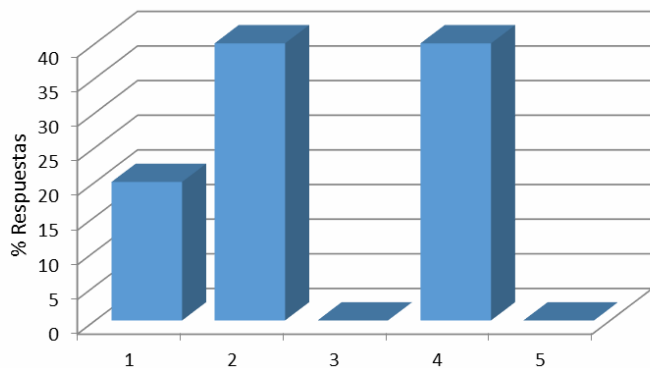
PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



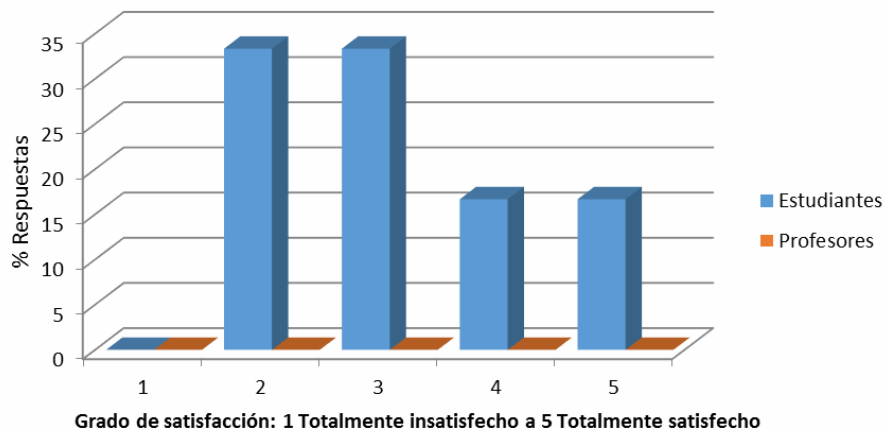
Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho



Tercer curso: OBSTETRICIA Y REPRODUCCIÓN

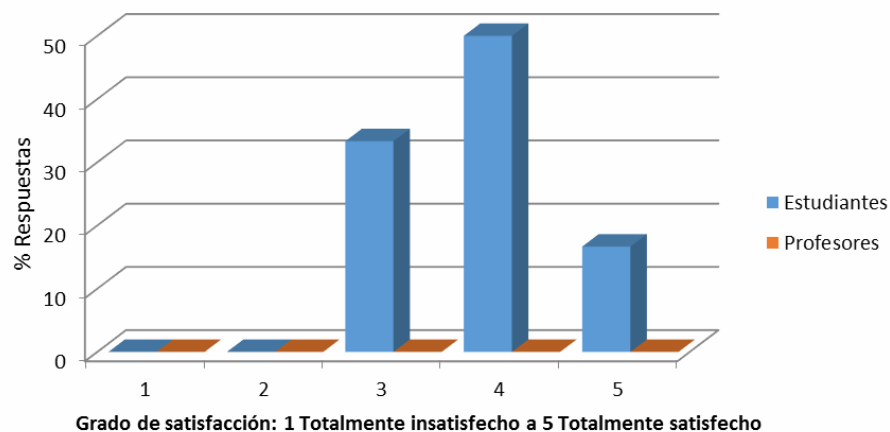
1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

ALUMNOS

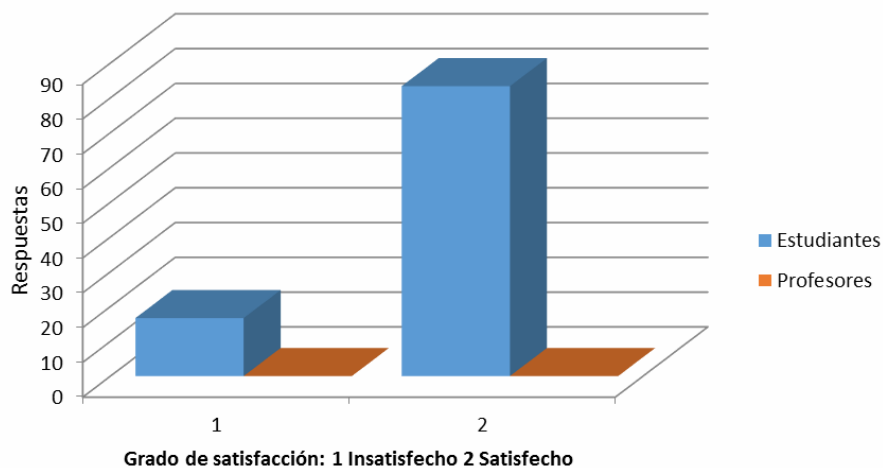


2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?

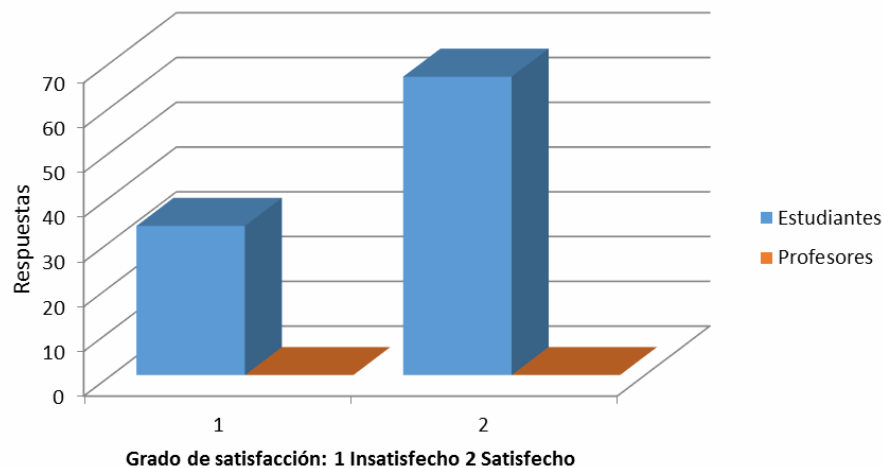
PROFESORES



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



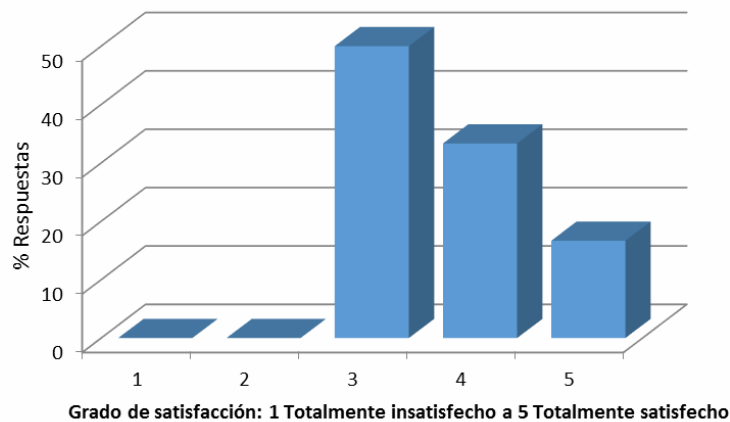


Tercer curso: OBSTETRICIA Y REPRODUCCIÓN

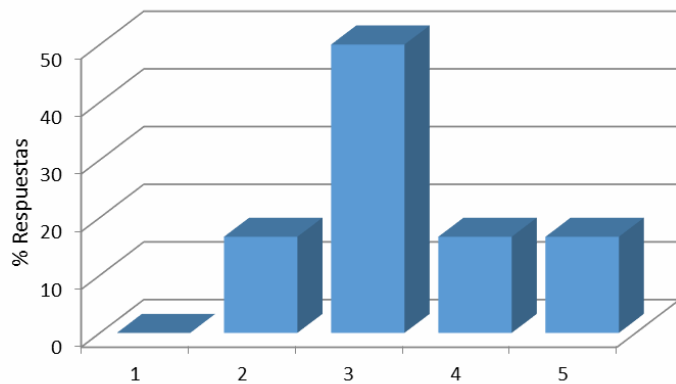
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

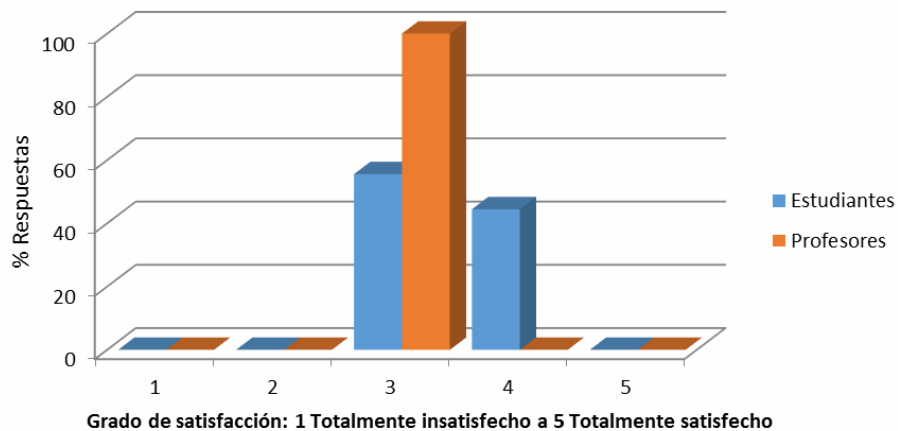




Tercer curso: RADIOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO POR IMAGEN

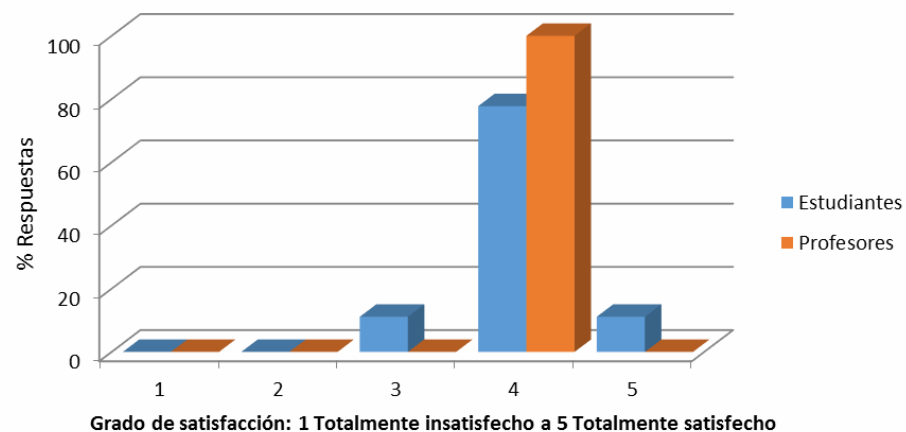
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

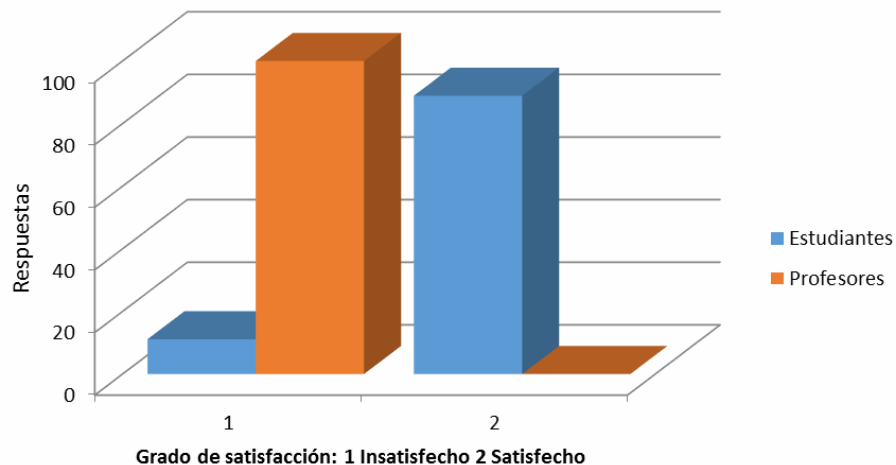


PROFESORES

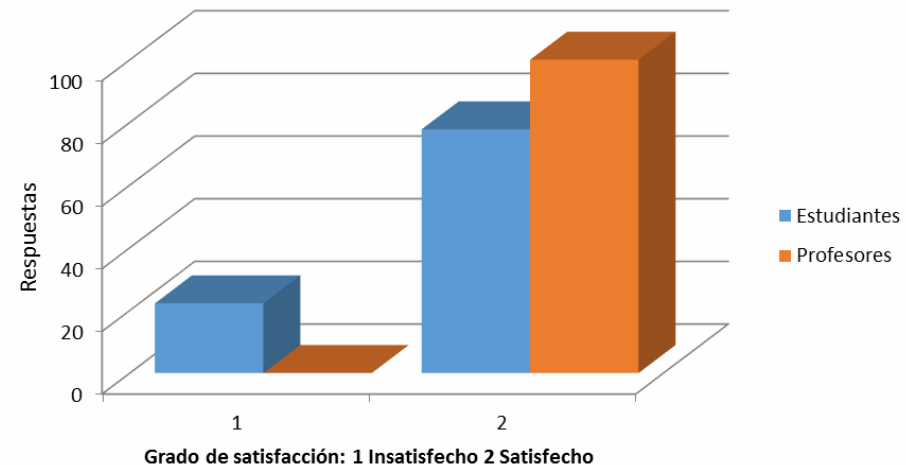
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

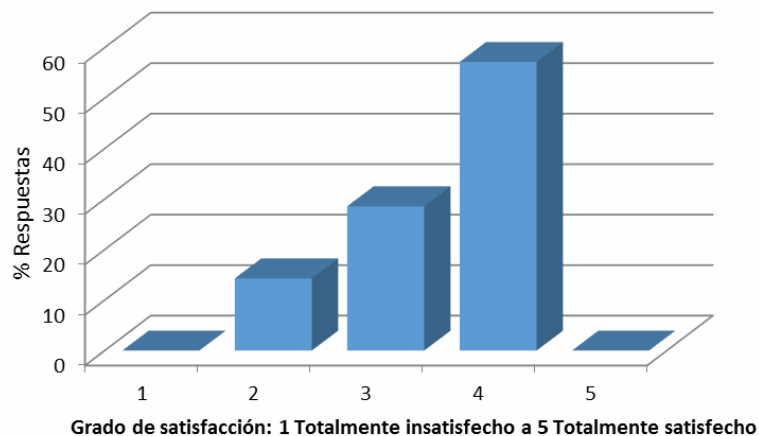




Tercer curso: RADIOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO POR IMAGEN

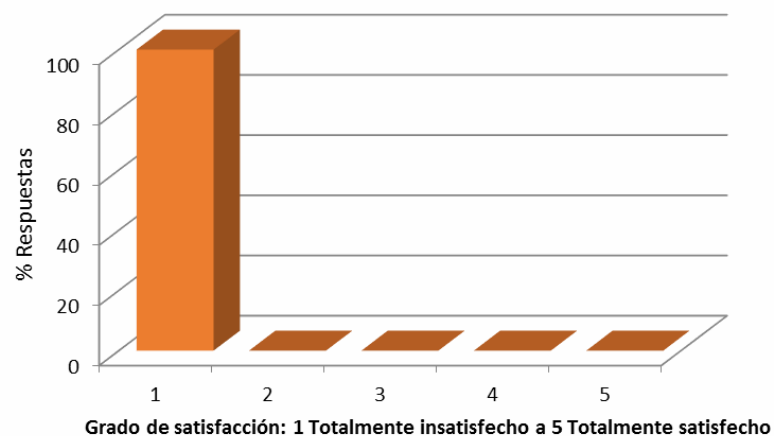
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

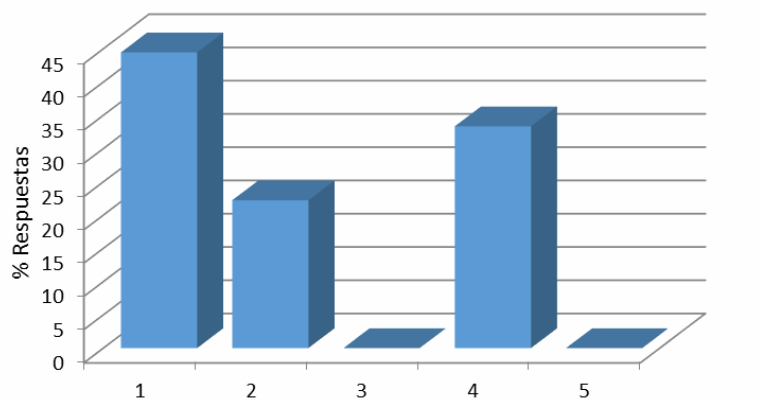


PROFESORES

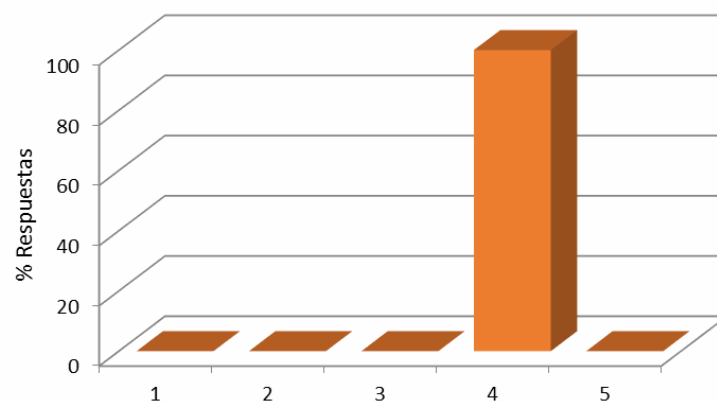
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte

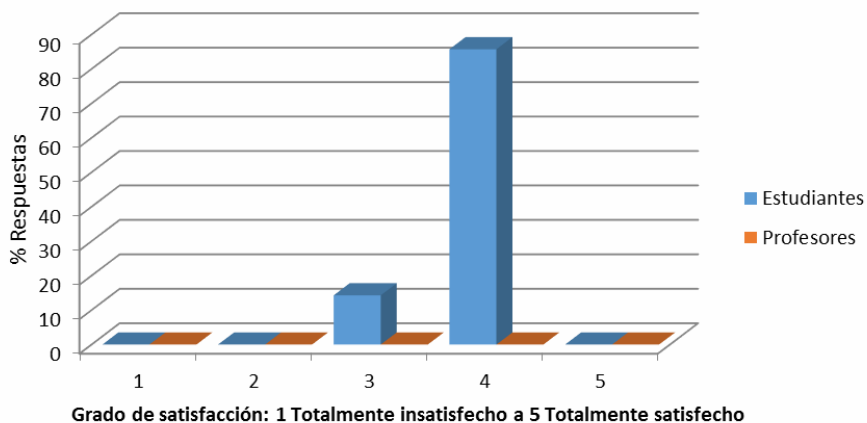




Tercer curso: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

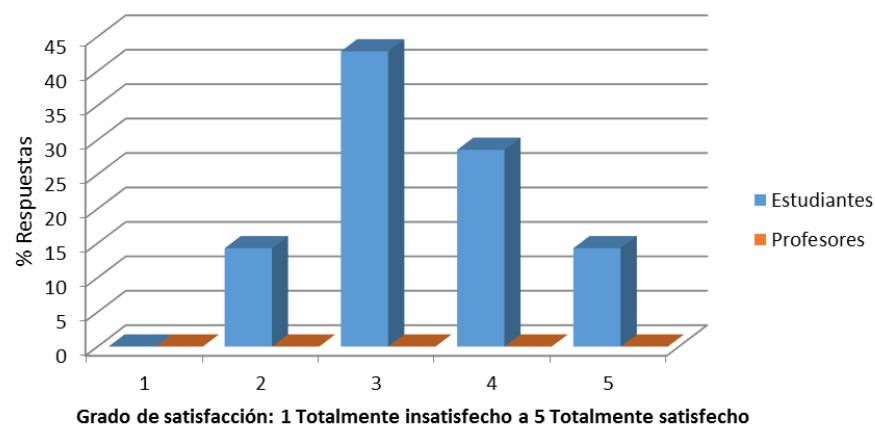
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

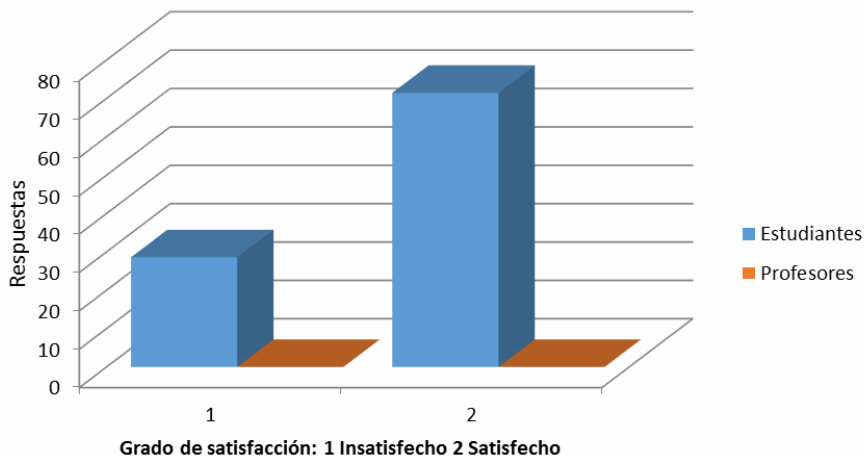


PROFESORES

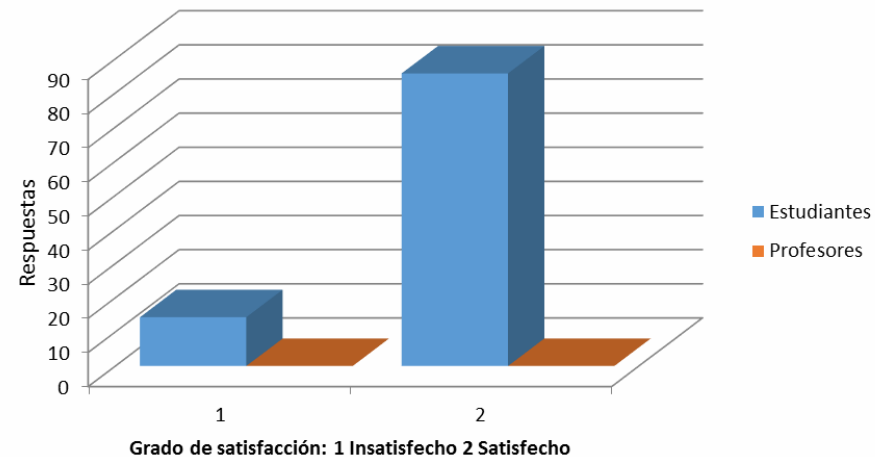
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

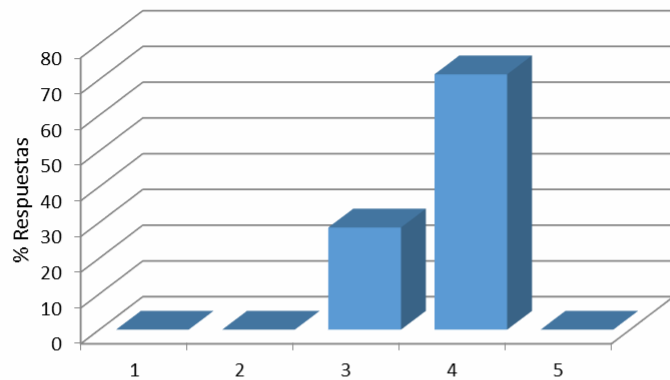




Tercer curso: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ALUMNOS

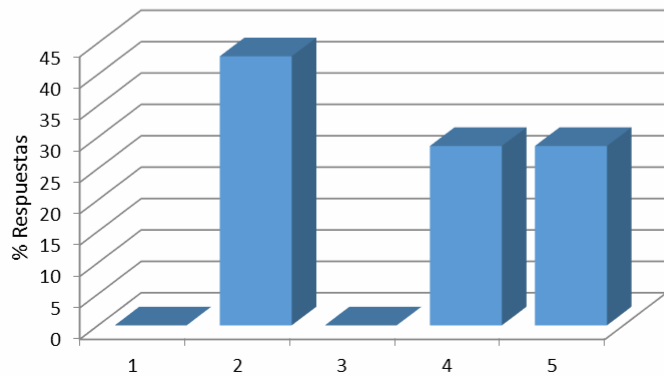
6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

PROFESORES

7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



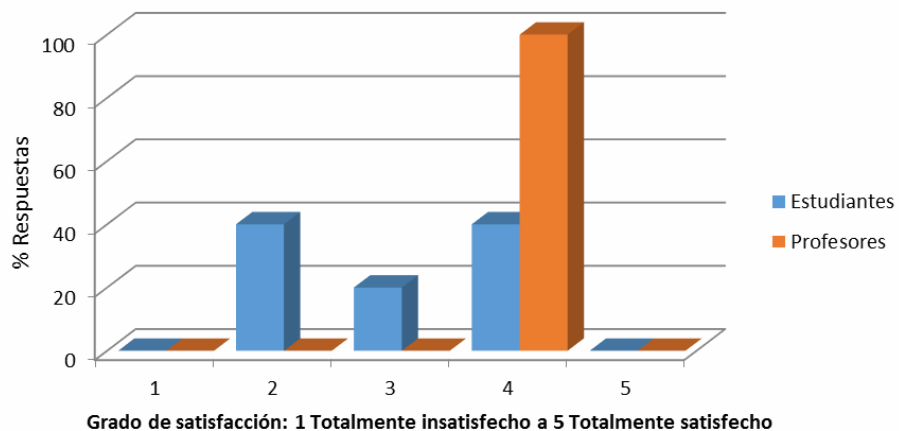
Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho



Tercer curso: TOXICOLOGÍA VETERINARIA

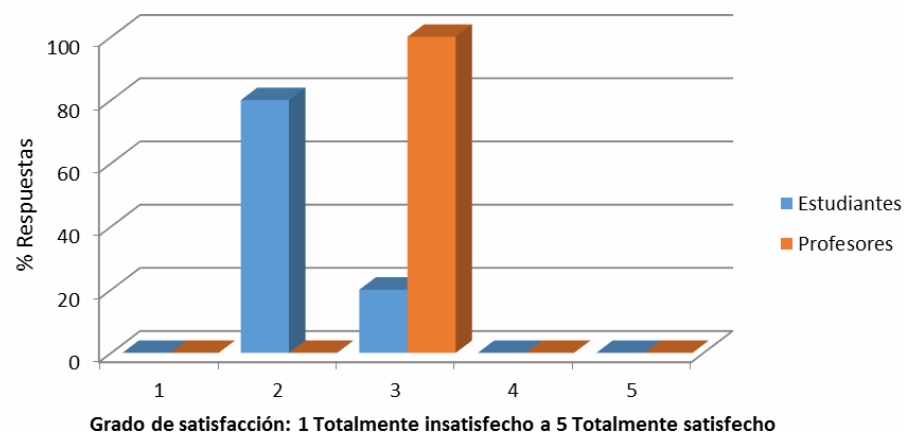
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

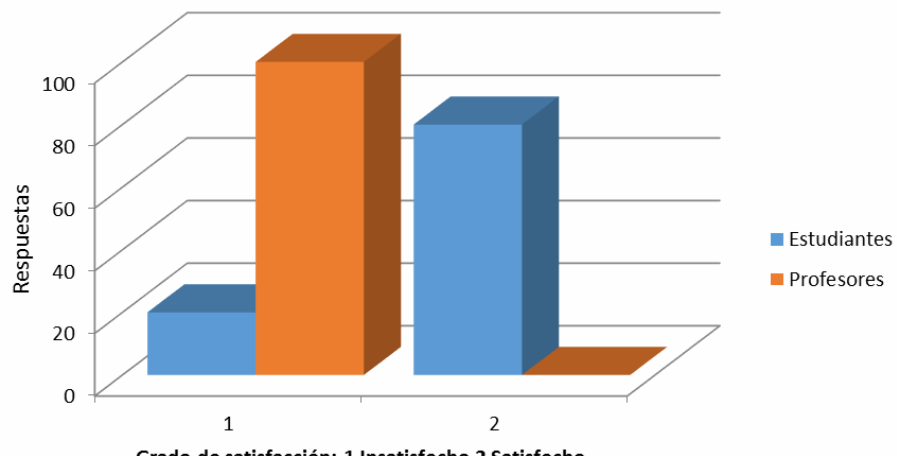


PROFESORES

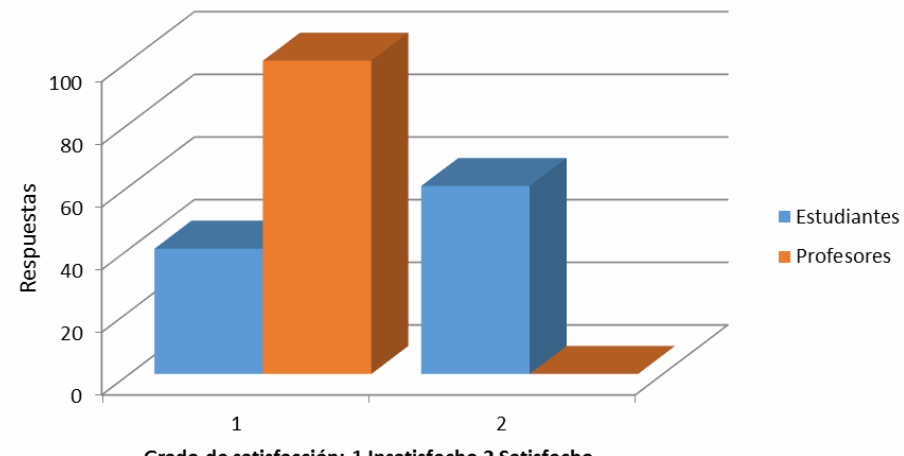
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

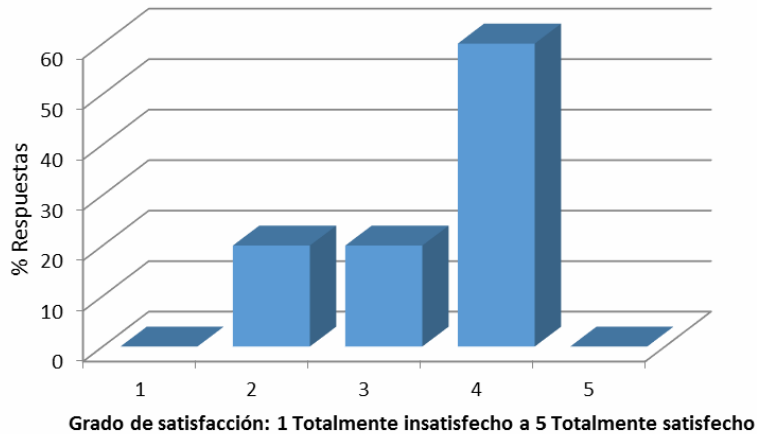




Tercer curso: TOXICOLOGÍA VETERINARIA

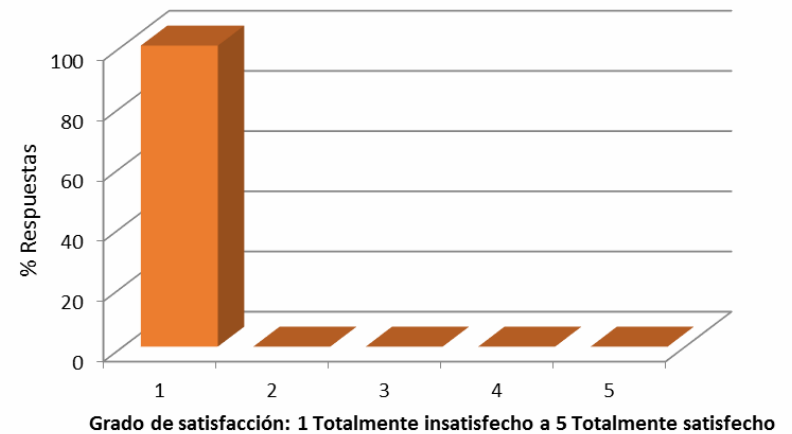
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

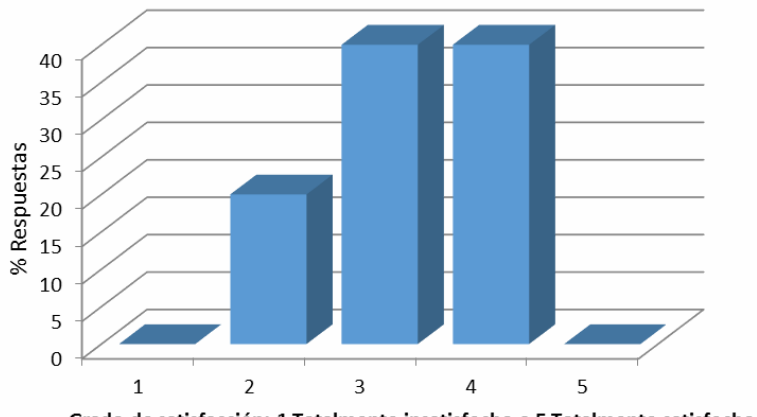


PROFESORES

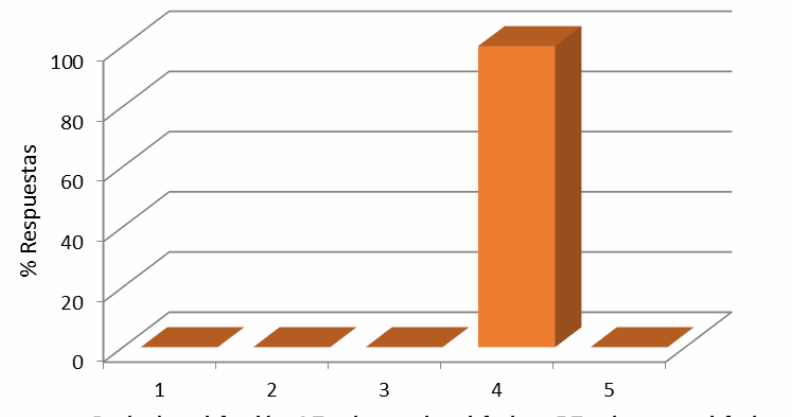
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



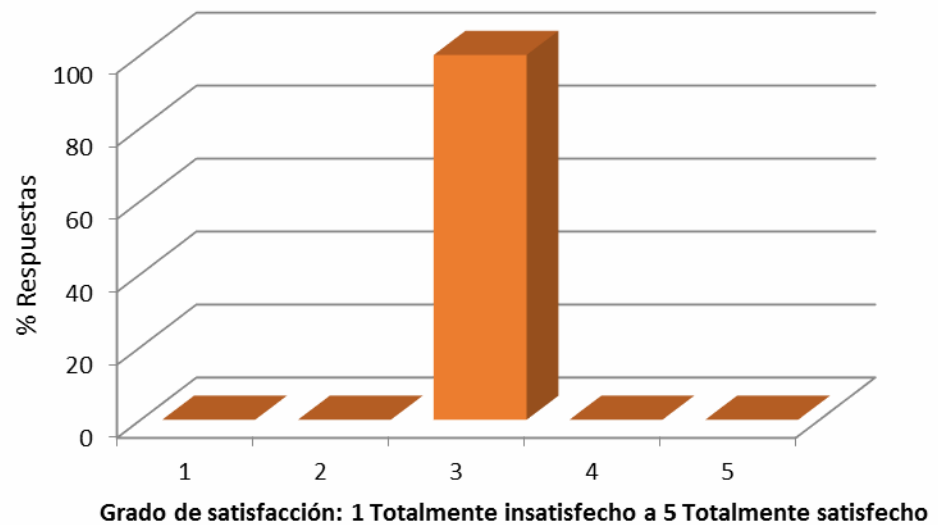


Tercer curso: TOXICOLOGÍA VETERINARIA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte





Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

Resultados de las encuestas de satisfacción Asignaturas de Cuarto curso de Grado



Participación de asignaturas de Cuarto curso de Grado

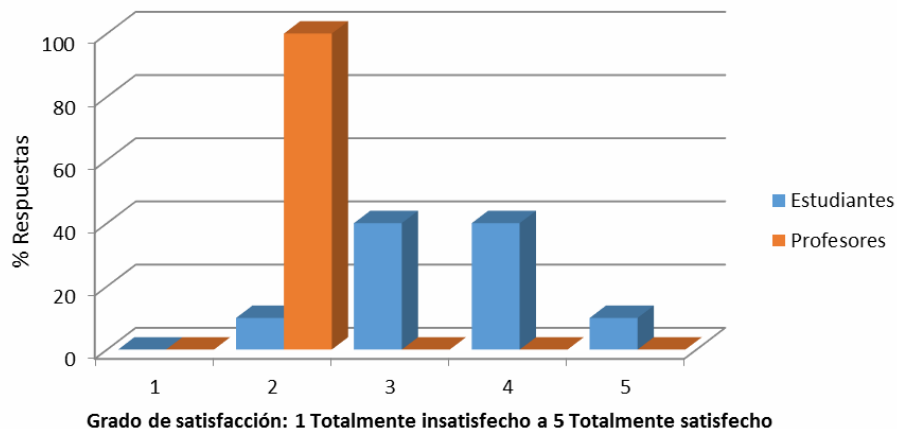
	Coordinadores	Alumnos
Anatomía Patológica Especial	Si	10
Cirugía General y Anestesia		8
Enfermedades Infecciosas	Si	8
Enfermedades Parasitarias	Si	7
Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria	Si	5
Medicina Interna I	Si	10
Obstetricia y Reproducción II		9



Cuarto curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA ESPECIAL

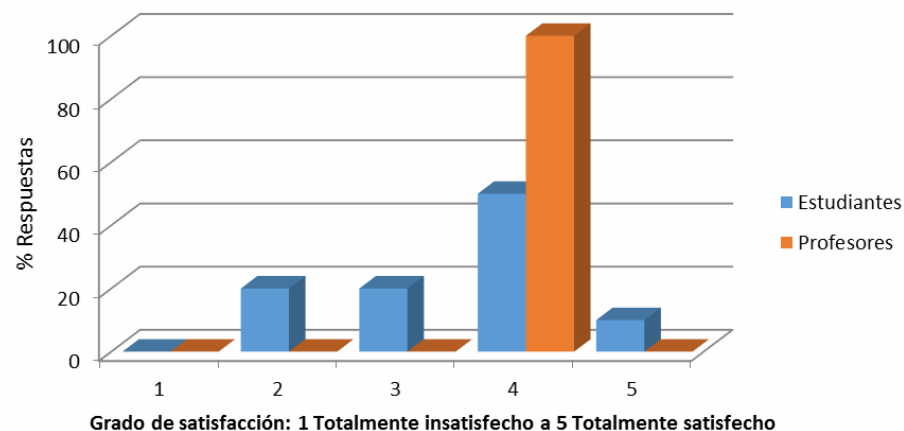
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

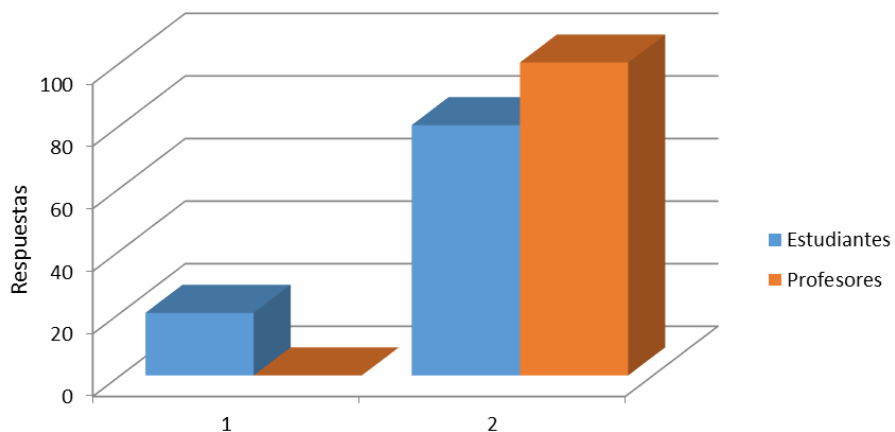


PROFESORES

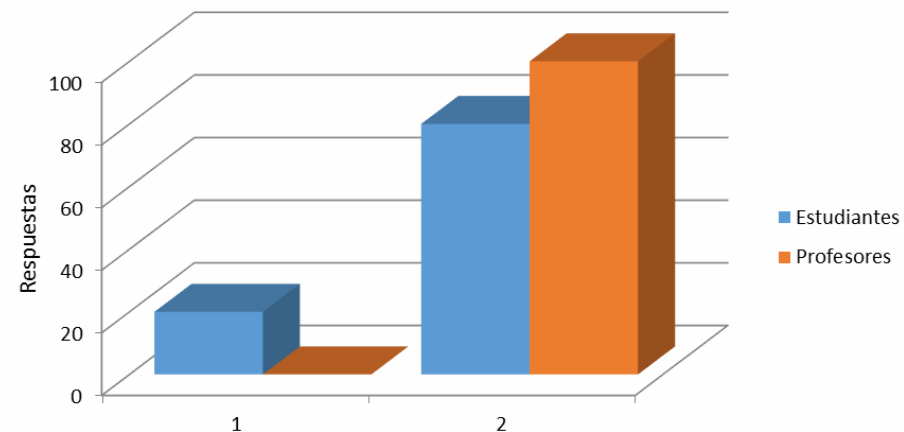
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

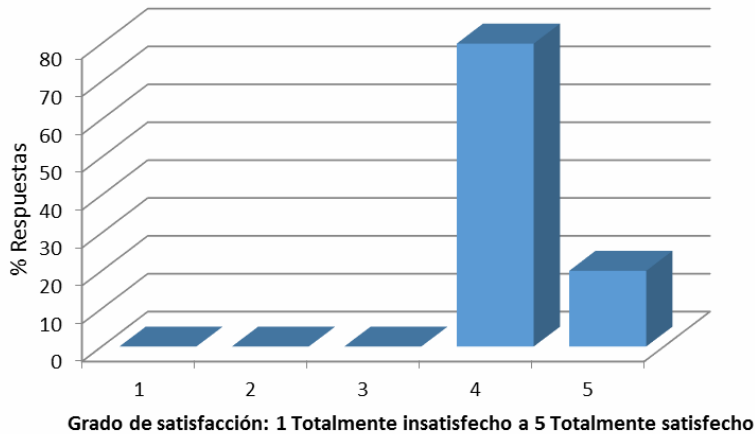




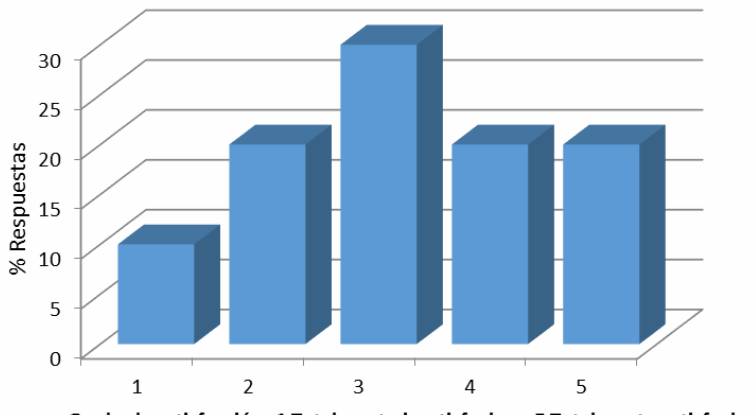
Cuarto curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA ESPECIAL

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

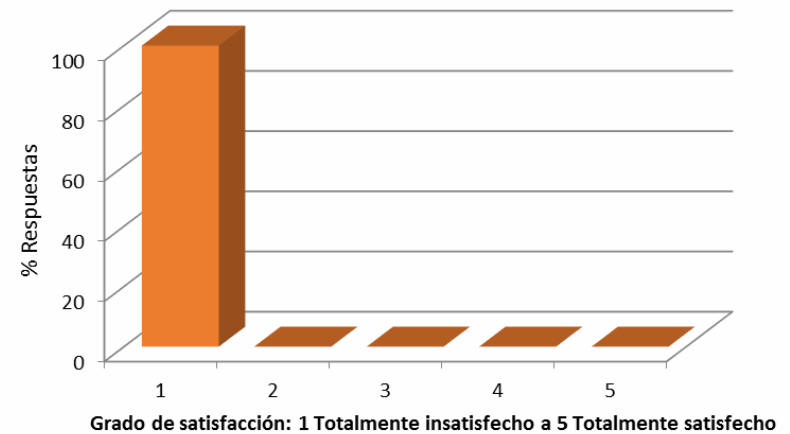


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

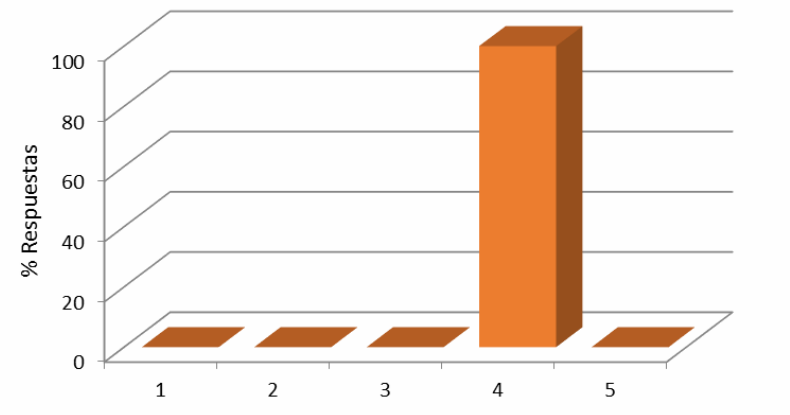


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



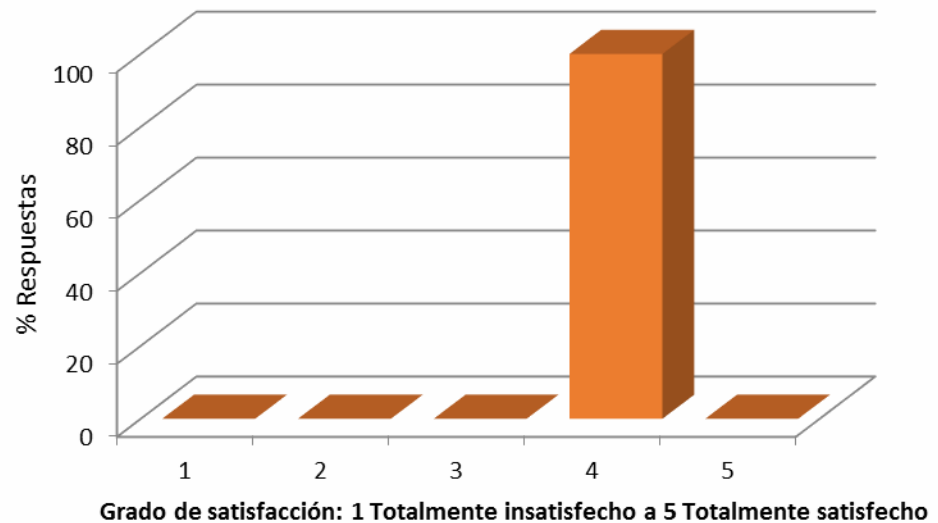


Cuarto curso: ANATOMÍA PATOLÓGICA ESPECIAL

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

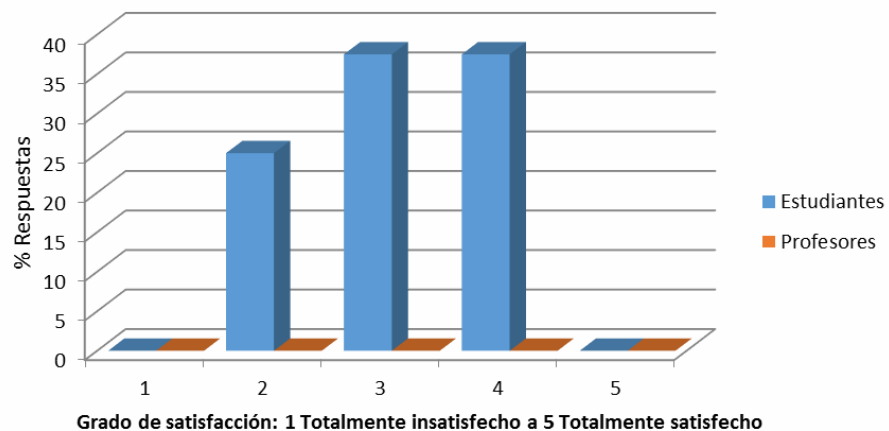




Cuarto curso: CIRUGÍA GENERAL Y ANESTESIA

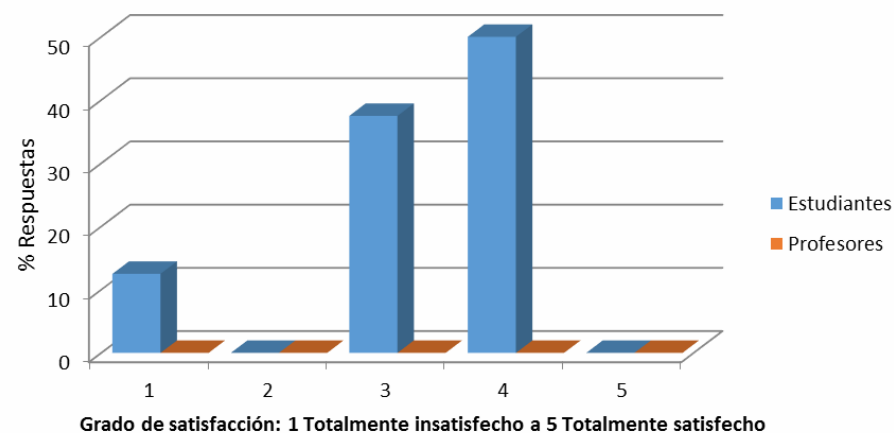
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

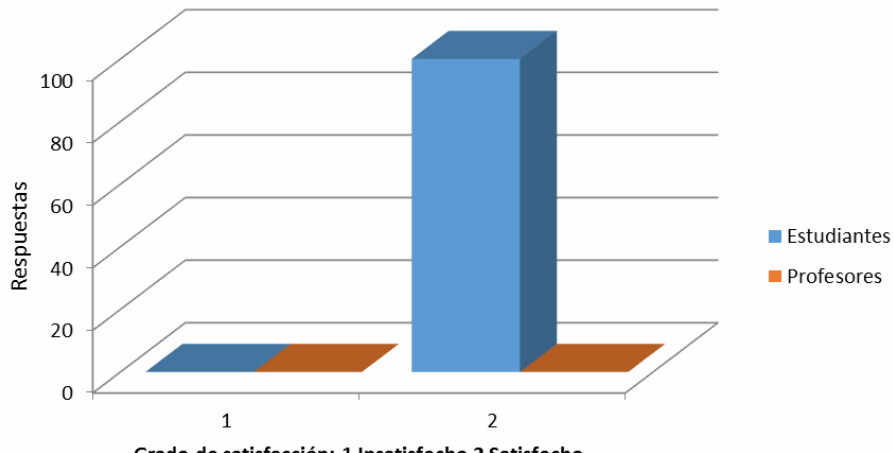


PROFESORES

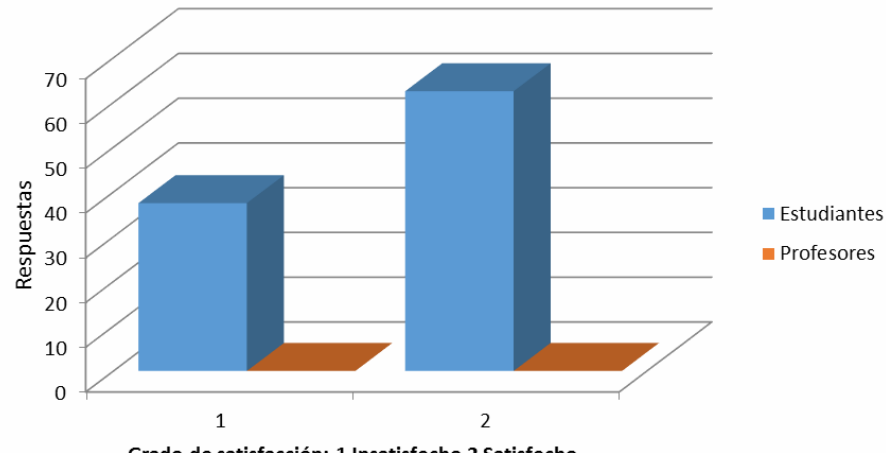
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



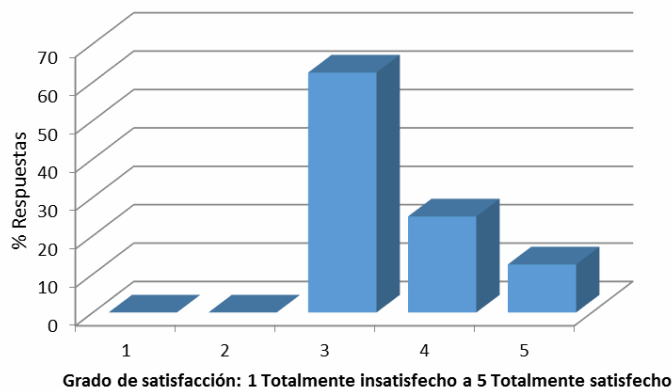


Cuarto curso: CIRUGÍA GENERAL Y ANESTESIA

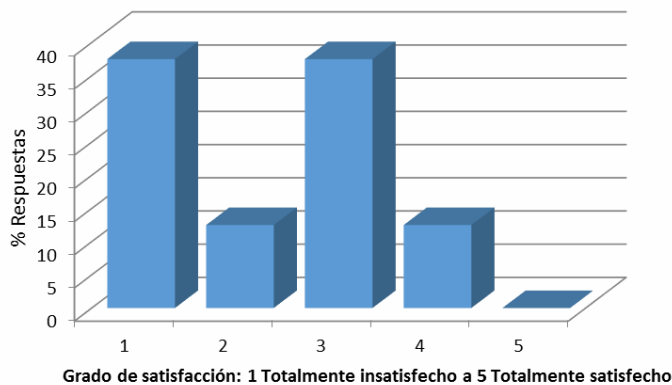
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

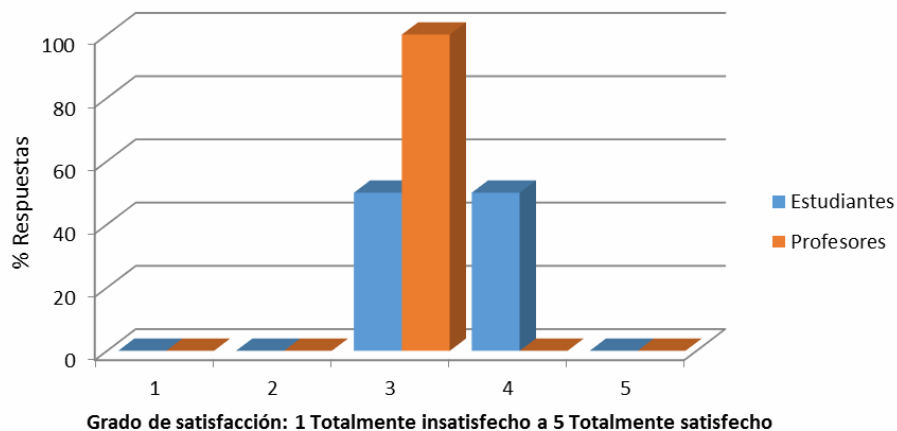




Cuarto curso: ENFERMEDADES INFECCIOSAS

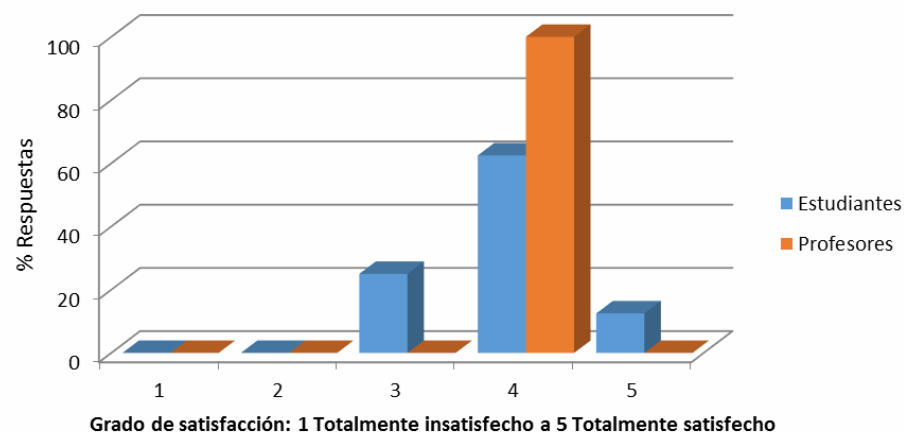
1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

ALUMNOS

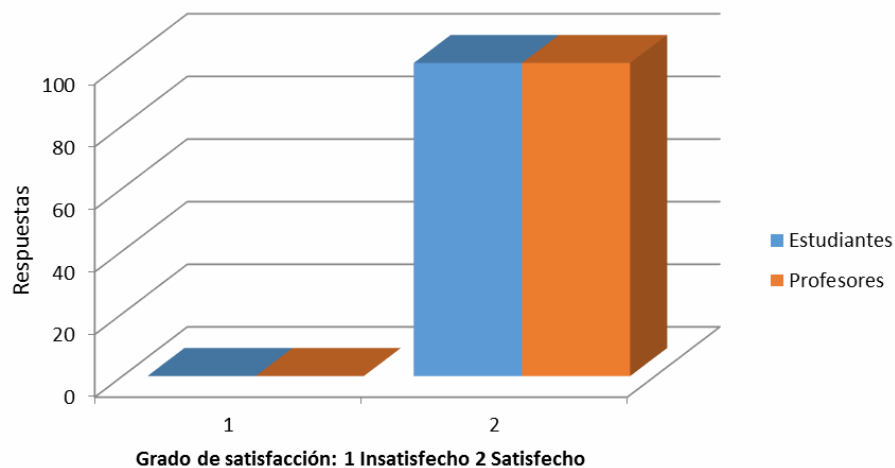


2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?

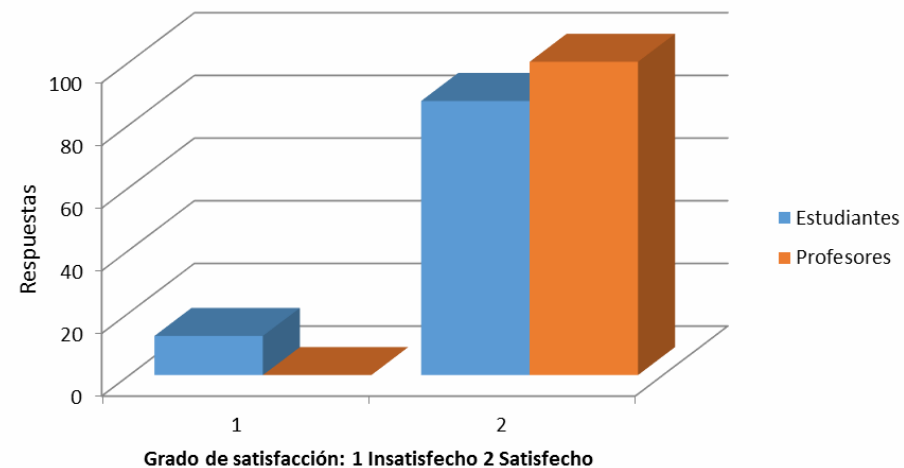
PROFESORES



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

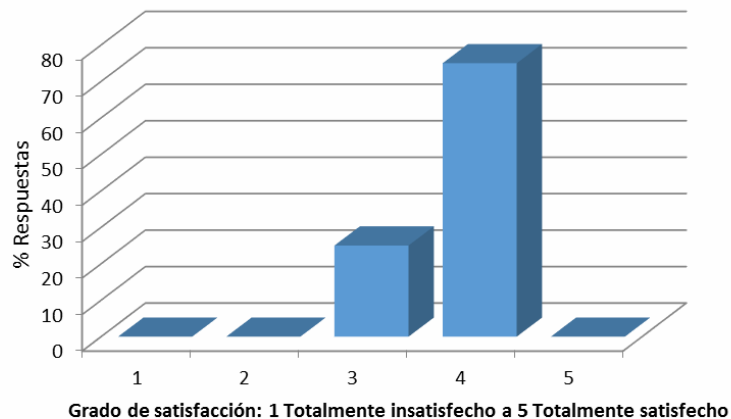




Cuarto curso: ENFERMEDADES INFECCIOSAS

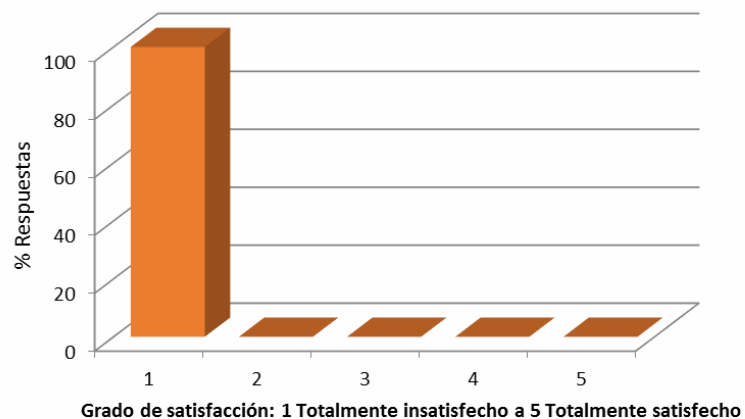
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

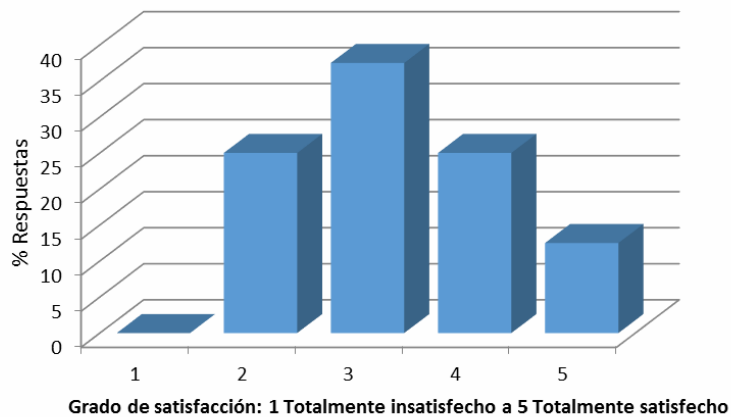


PROFESORES

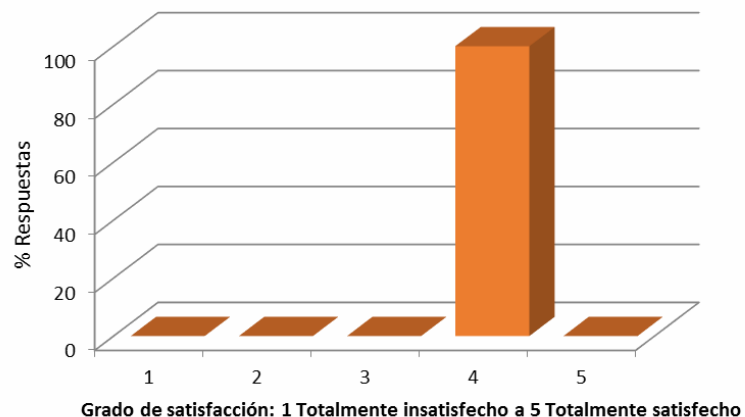
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



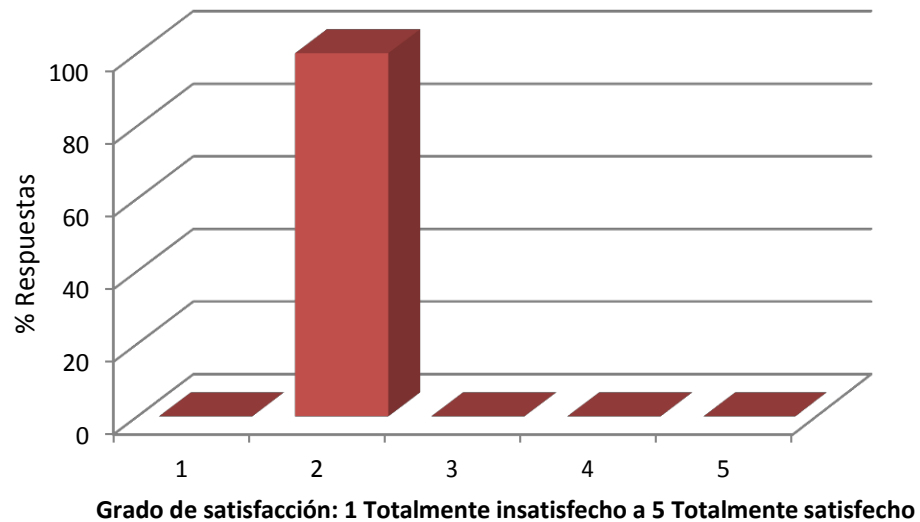


Cuarto curso: ENFERMEDADES INFECCIOSAS

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

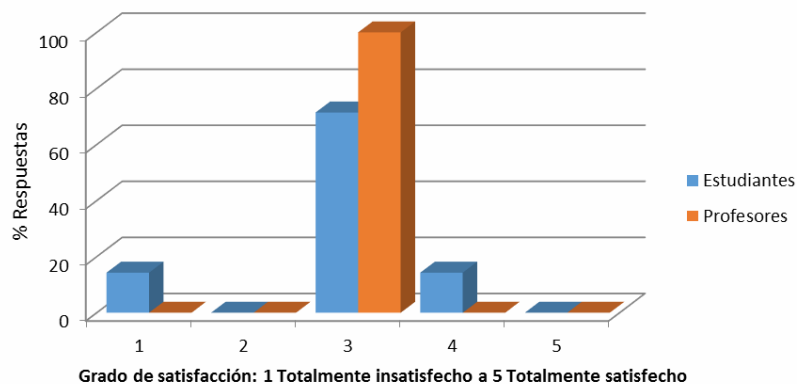




Cuarto curso: ENFERMEDADES PARASITARIAS

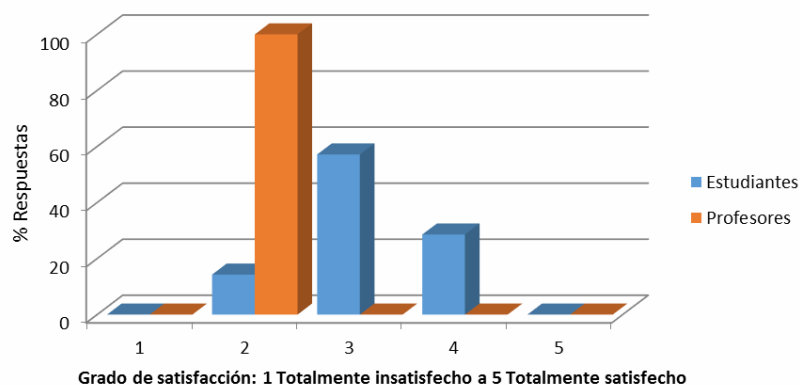
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

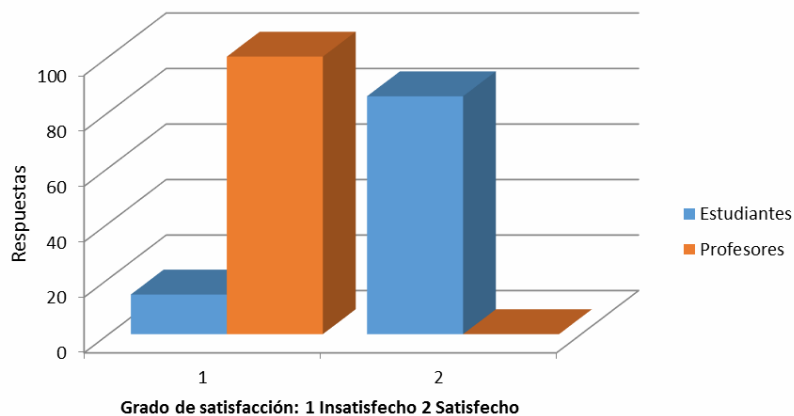


PROFESORES

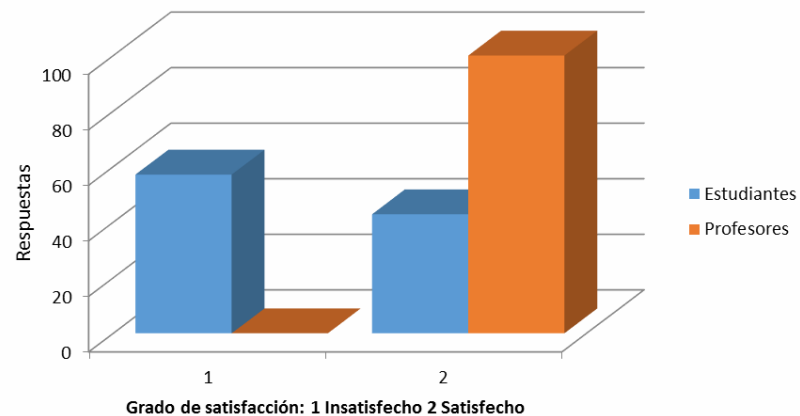
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

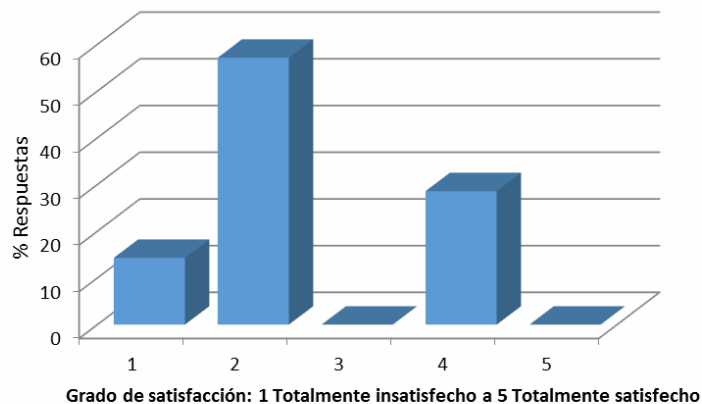




Cuarto curso: ENFERMEDADES PARASITARIAS

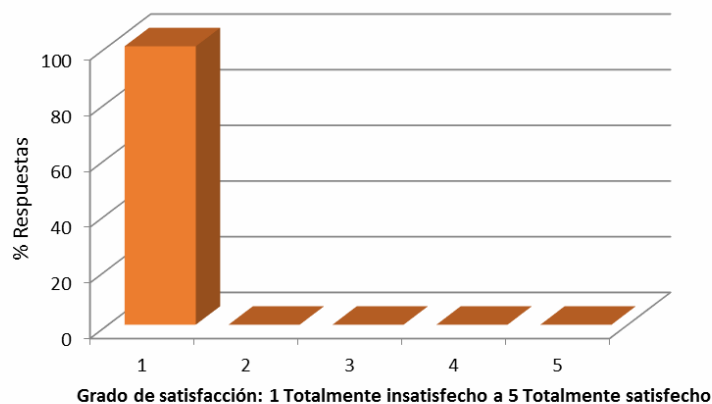
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

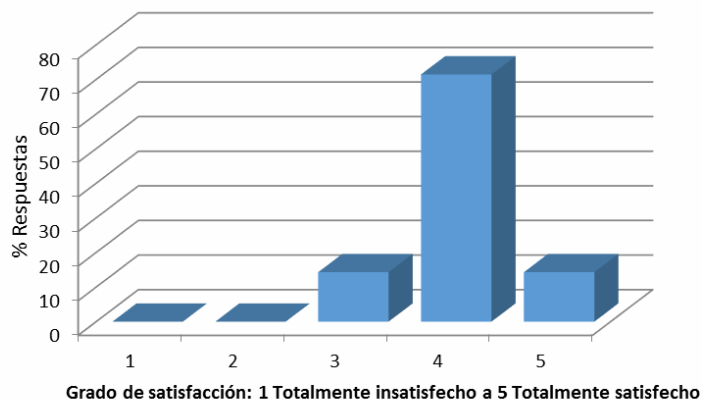


PROFESORES

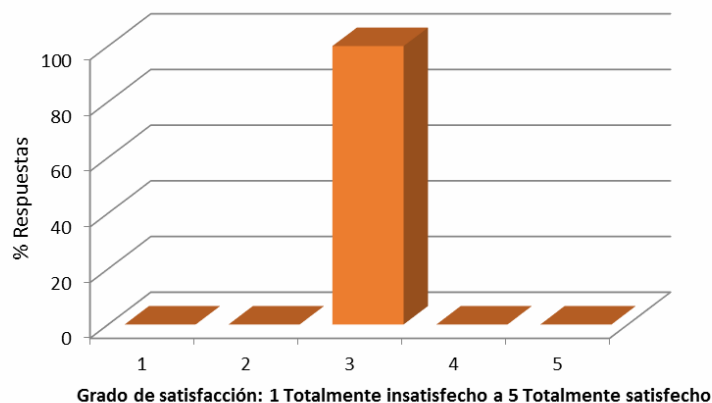
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



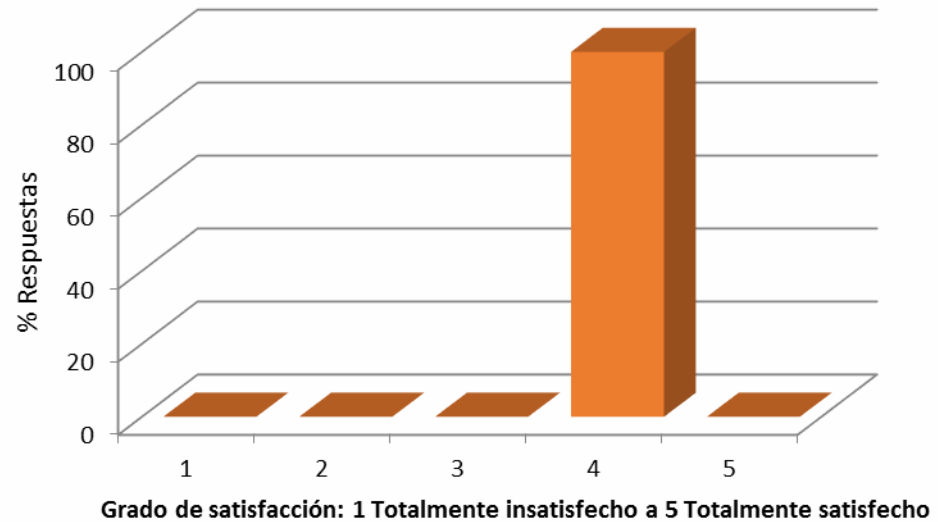


Cuarto curso: ENFERMEDADES PARASITARIAS

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

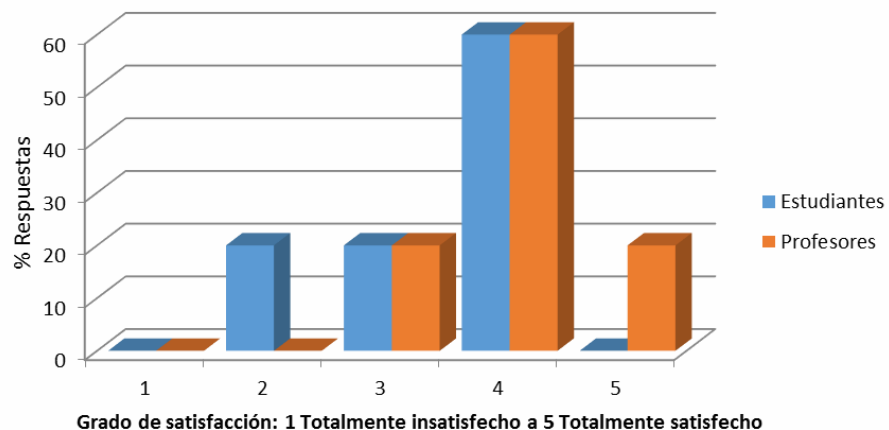




Cuarto curso: HIGIENE, INSPECCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

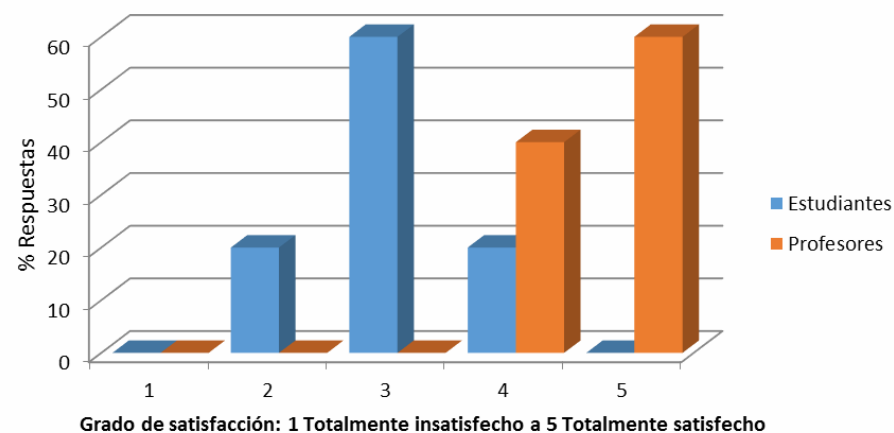
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

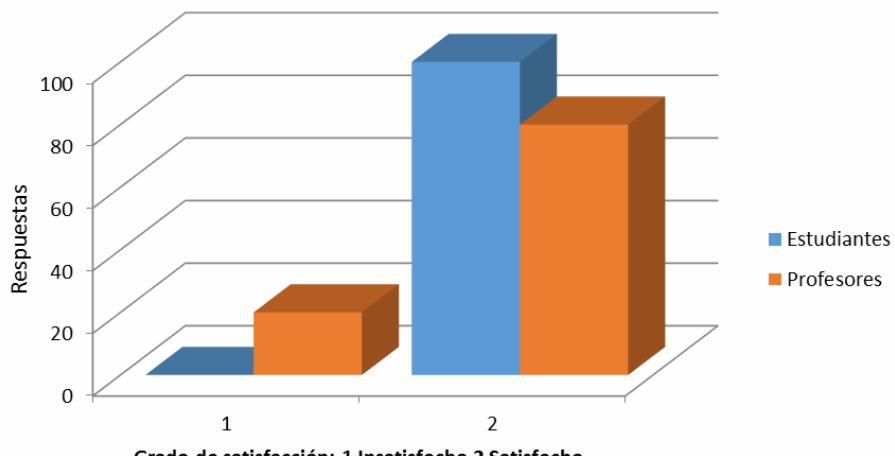


PROFESORES

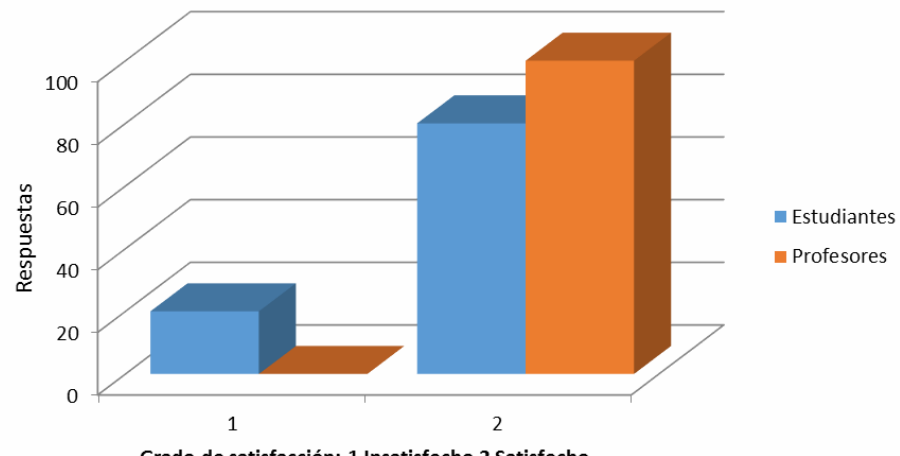
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

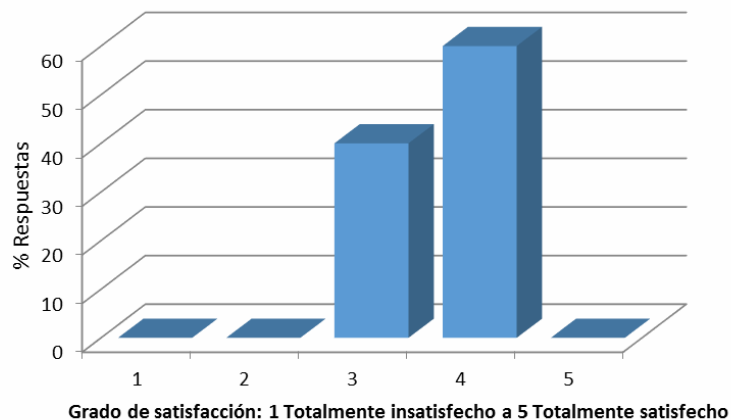




Cuarto curso: HIGIENE, INSPECCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

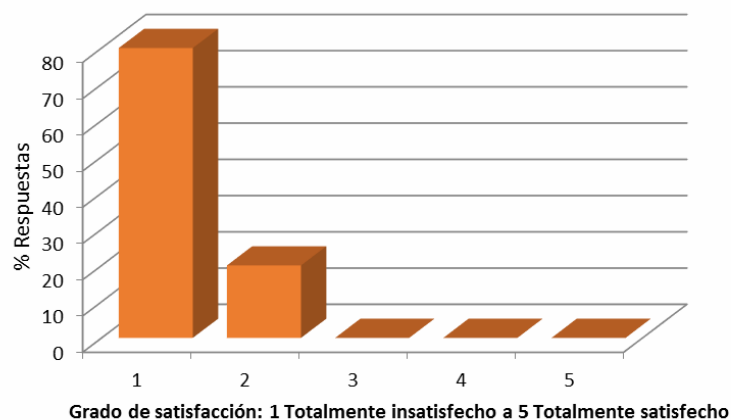
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

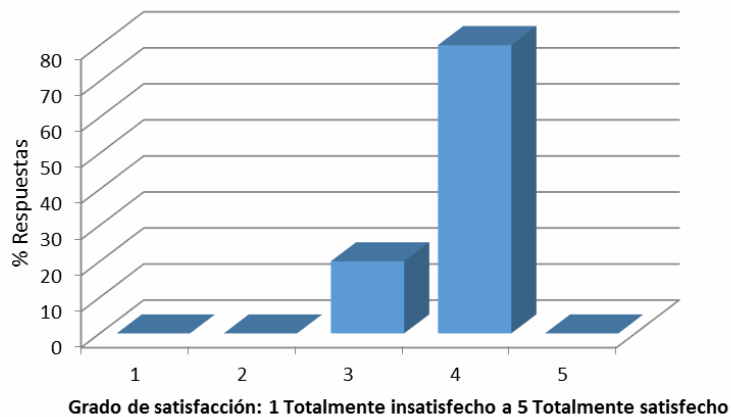


PROFESORES

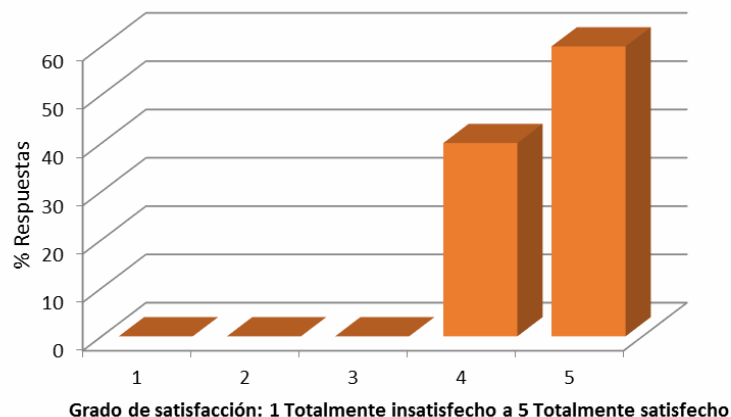
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



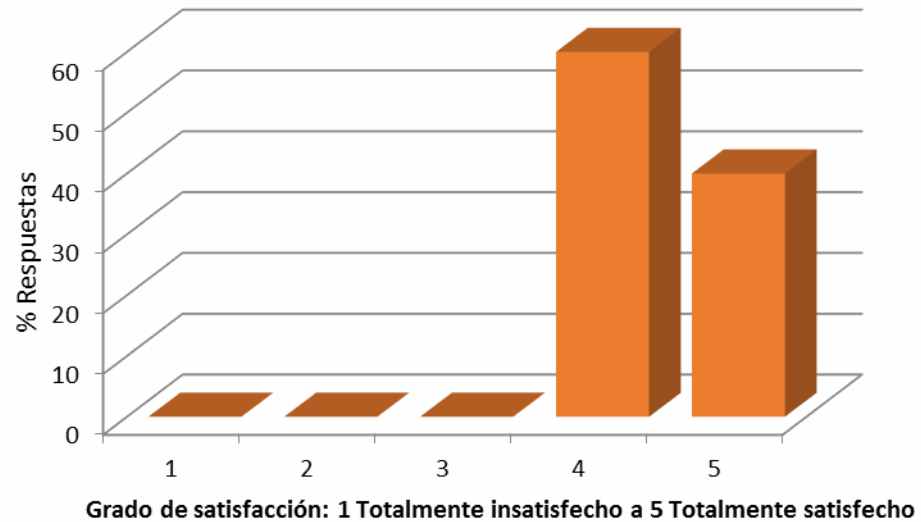


Cuarto curso: HIGIENE, INSPECCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

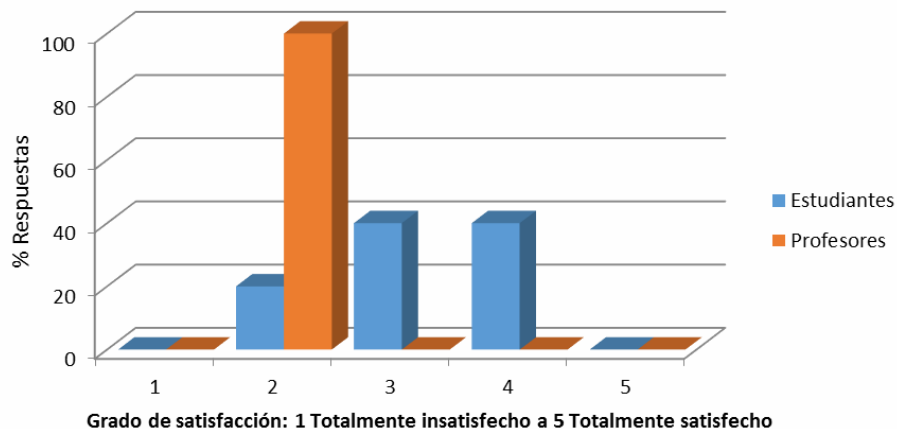




Cuarto curso: MEDICINA INTERNA I

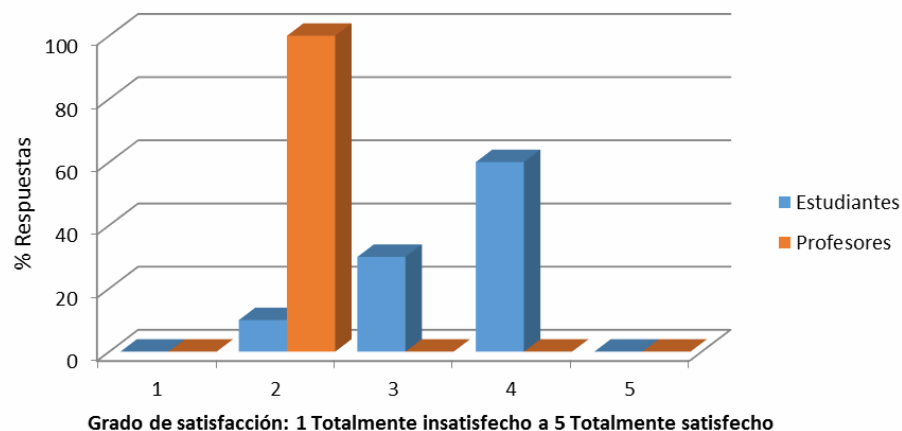
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

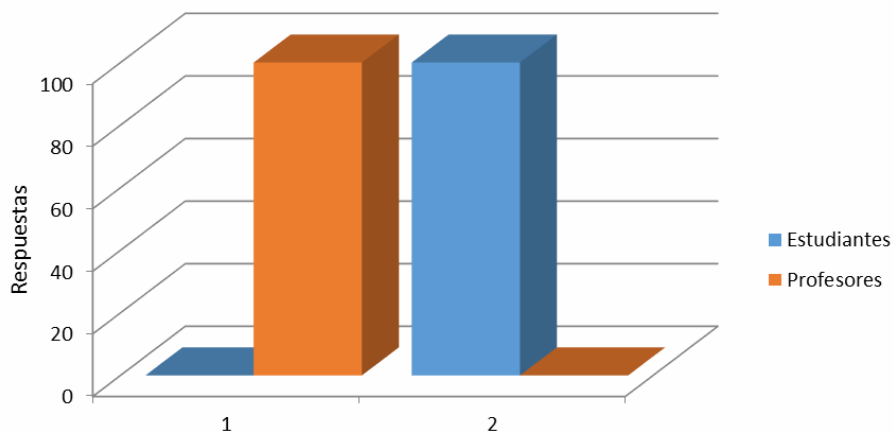


PROFESORES

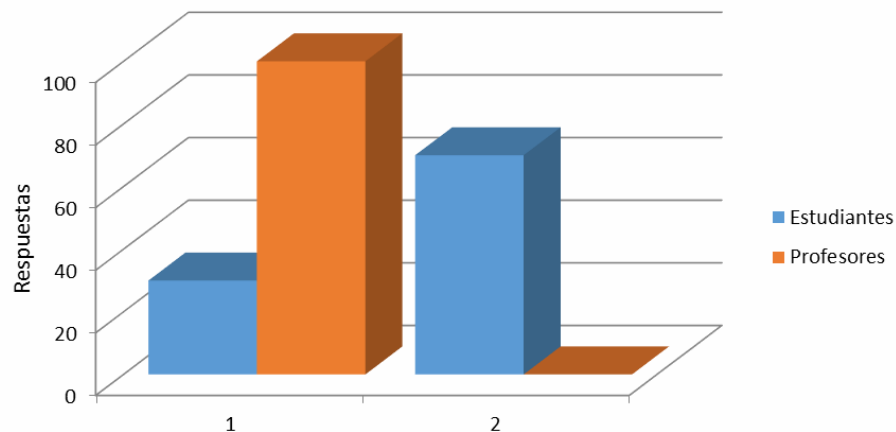
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

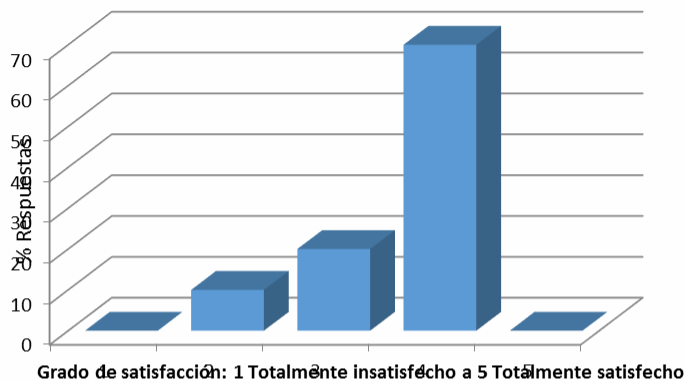




Cuarto curso: MEDICINA INTERNA I

ALUMNOS

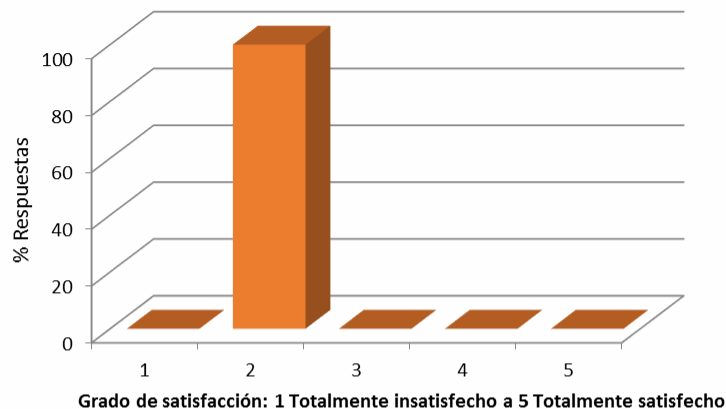
6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

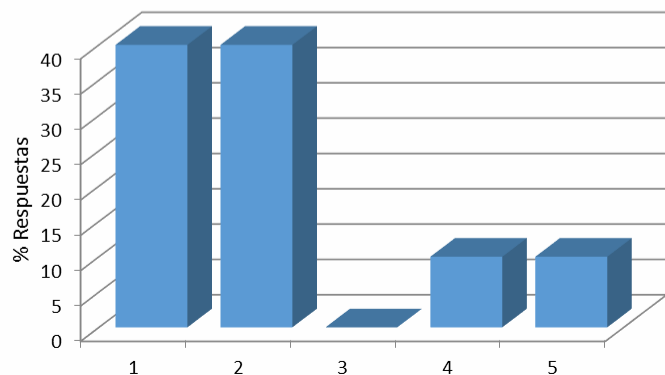
PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



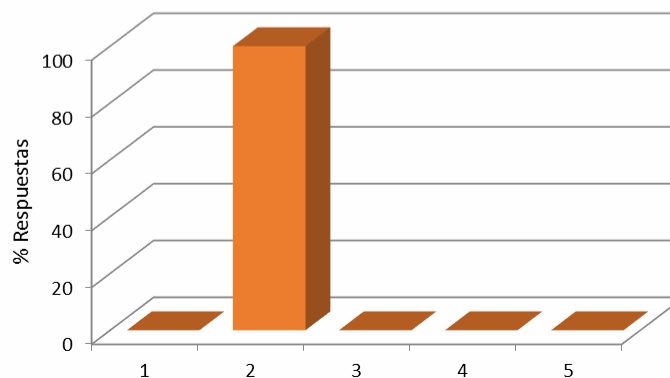
Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



Grado de satisfacción: 1 Totalmente insatisfecho a 5 Totalmente satisfecho

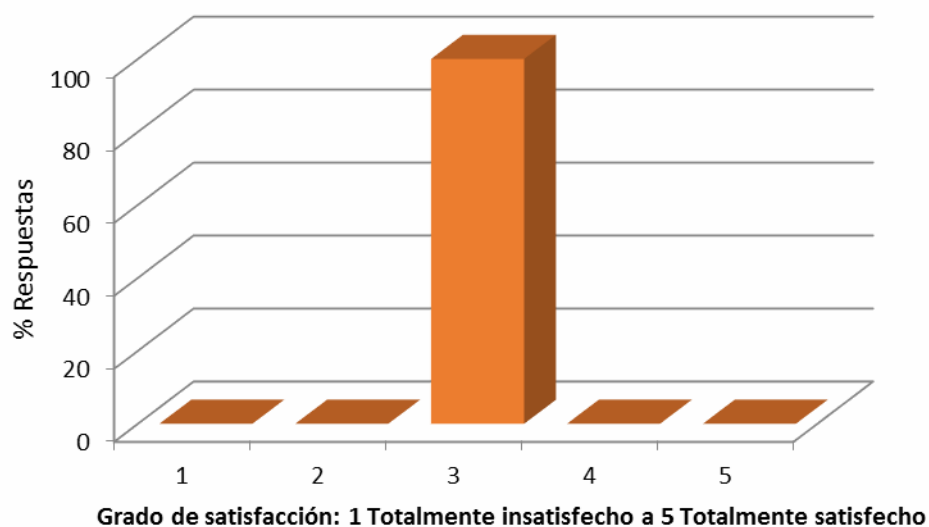


Cuarto curso: MEDICINA INTERNA I

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

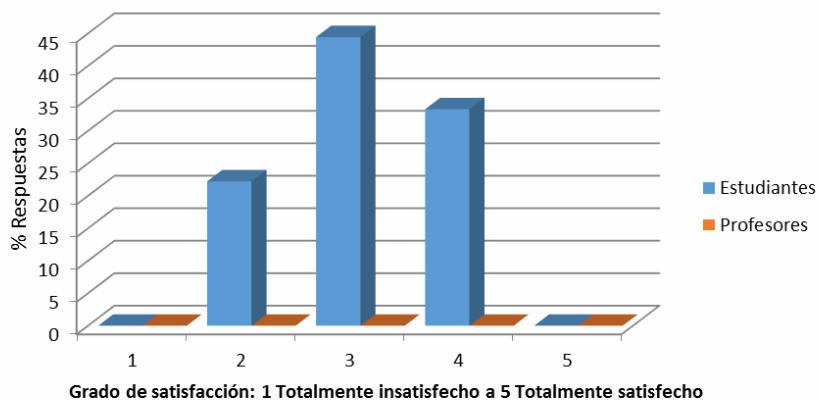




Cuarto curso: OBSTETRICIA Y REPRODUCCIÓN II

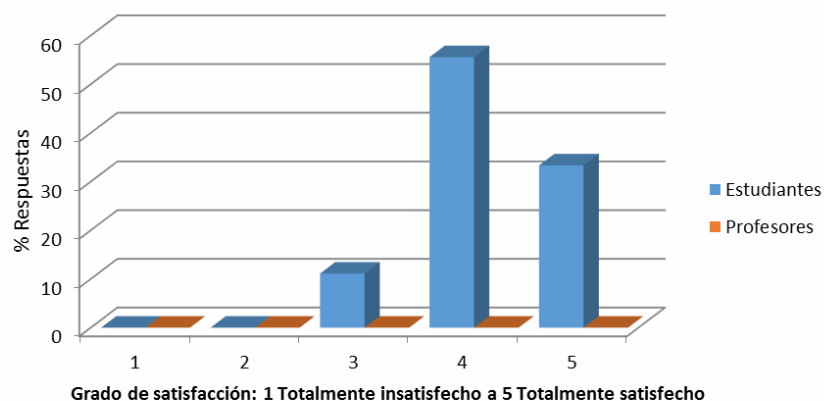
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

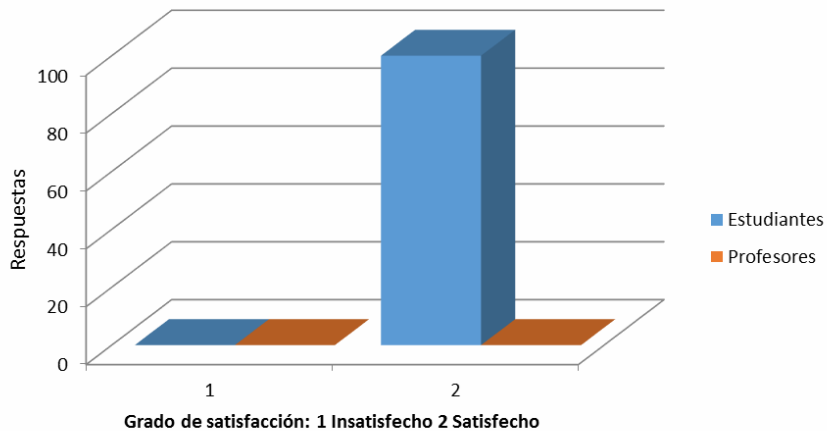


PROFESORES

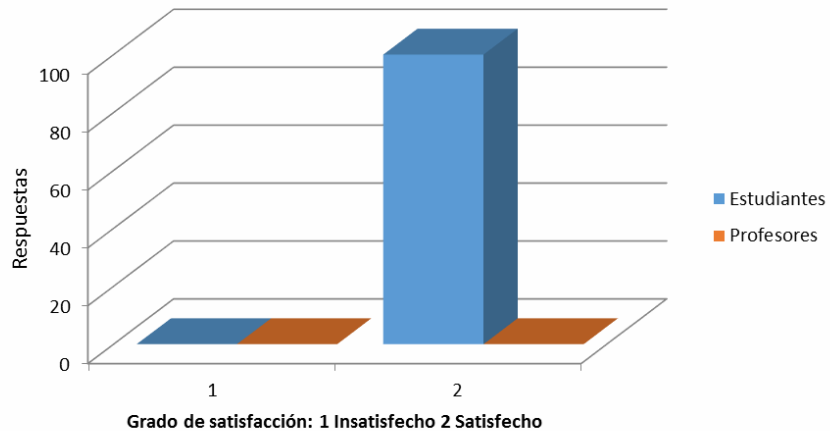
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



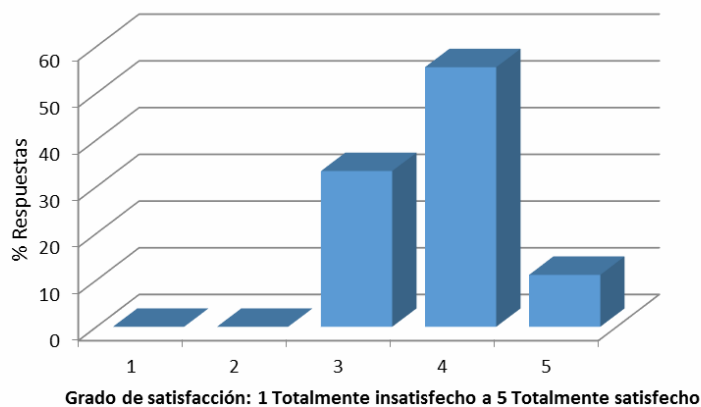


Cuarto curso: OBSTETRICIA Y REPRODUCCIÓN II

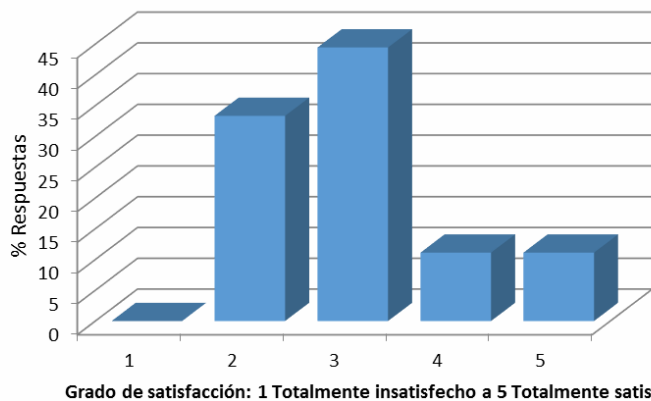
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura





Facultad de **Veterinaria**
Universidad Complutense

Resultados de las encuestas de satisfacción

Asignaturas de Quinto curso de Grado



Participación de asignaturas de Quinto curso de Grado

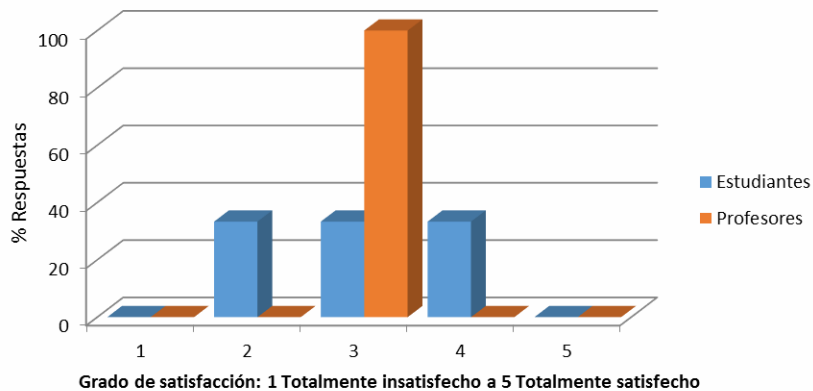
	Coordinadores	Alumnos
Cirugía Especial	Si	2
Medicina Interna II	Si	3
Medicina Preventiva, Policía Sanitaria, Zoonosis y Salud Pública	Si	3
Rotatorio Clínico		3
Rotatorio de Higiene	Si	1
Rotatorio de Producción Animal		3



Quinto curso: CIRUGÍA ESPECIAL

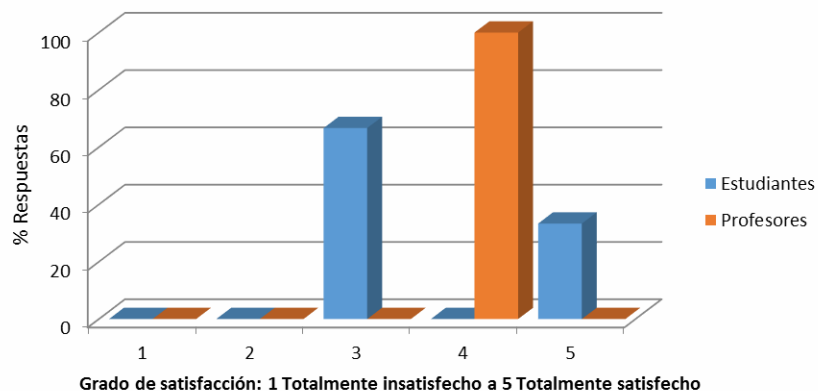
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

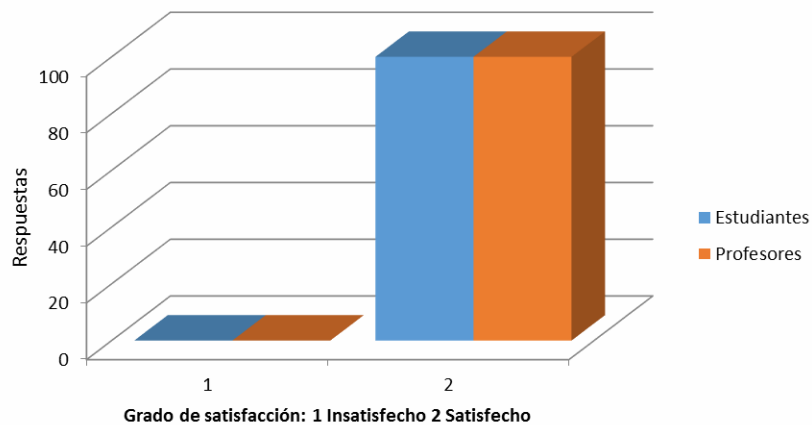


PROFESORES

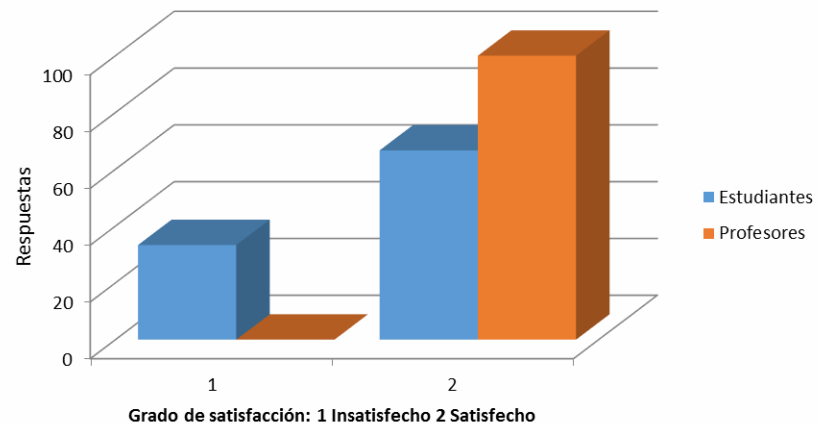
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

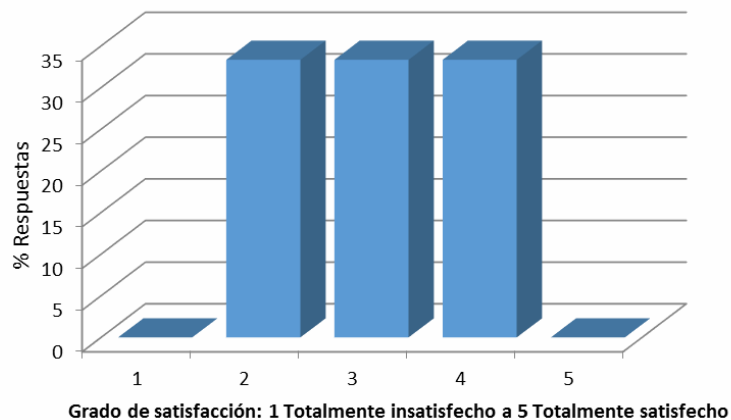




Quinto curso: CIRUGÍA ESPECIAL

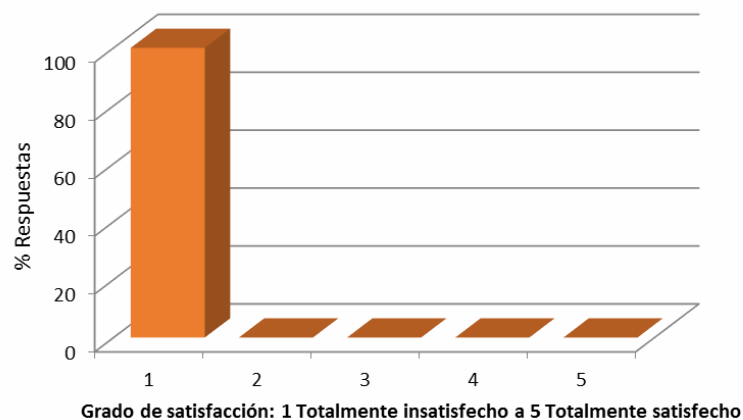
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

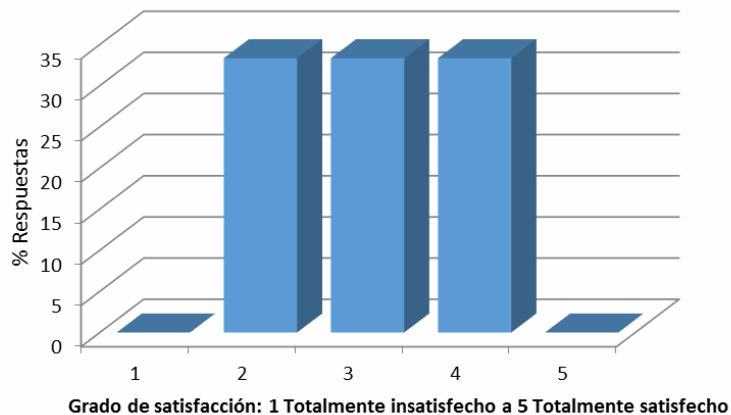


PROFESORES

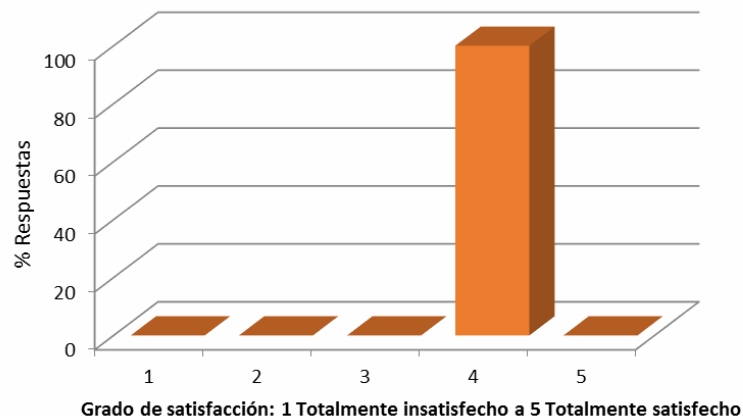
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



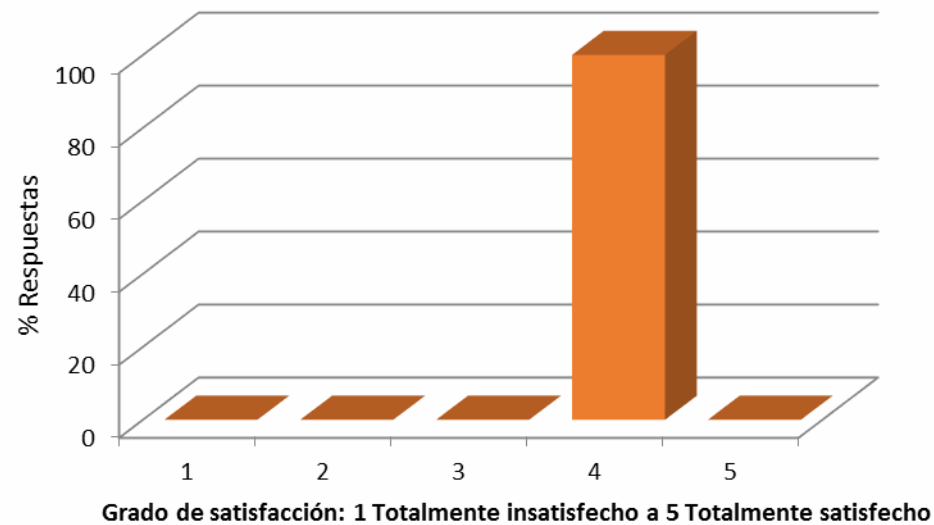


Quinto curso: CIRUGÍA ESPECIAL

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

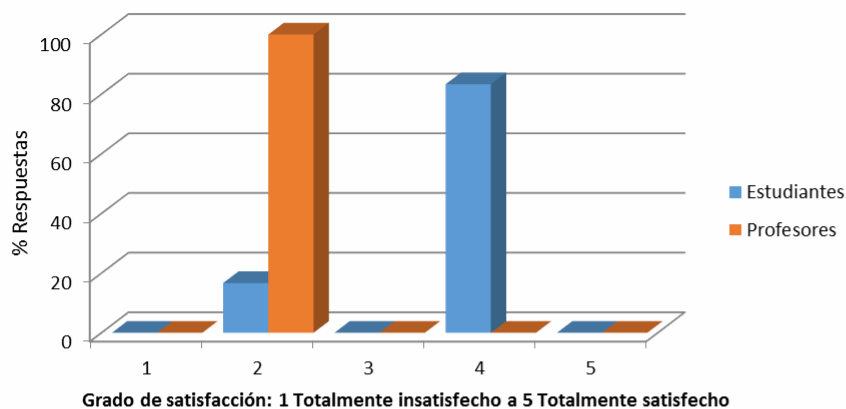




Quinto curso: MEDICINA INTERNA II

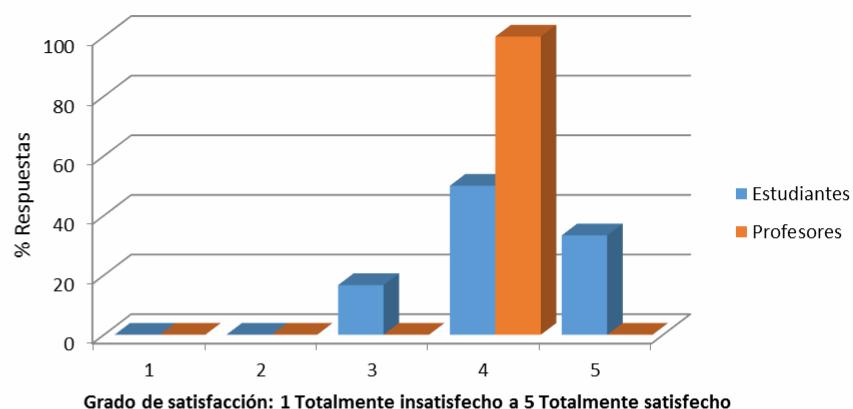
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

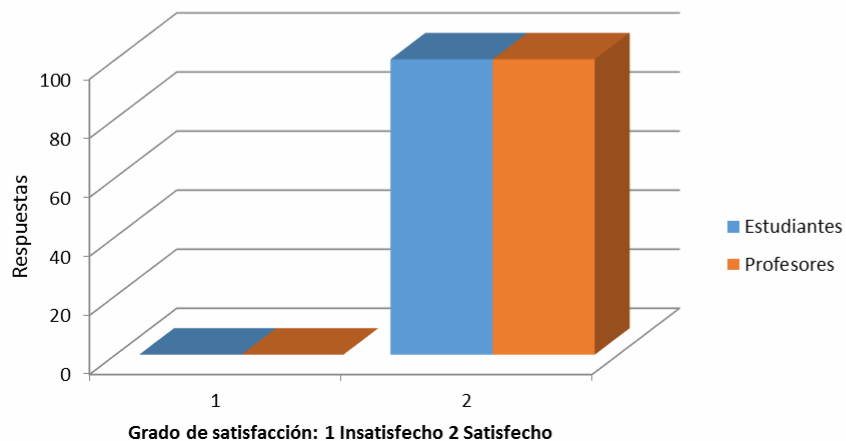


PROFESORES

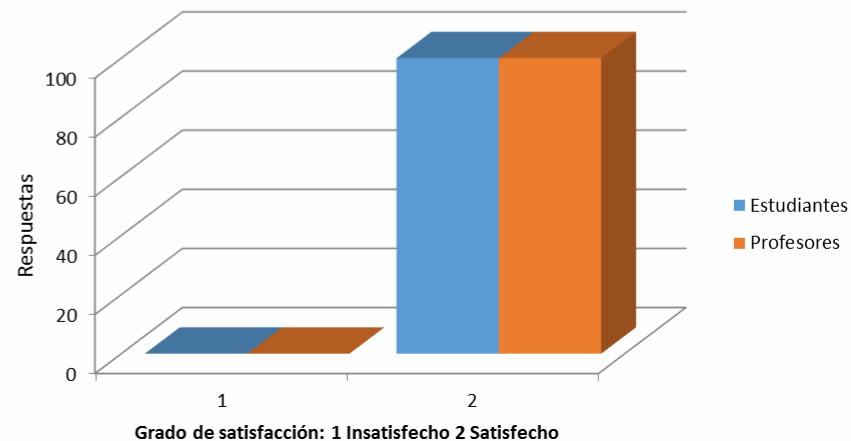
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

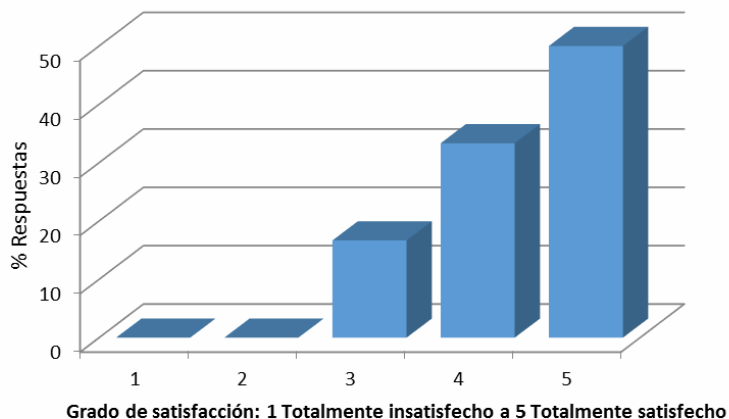




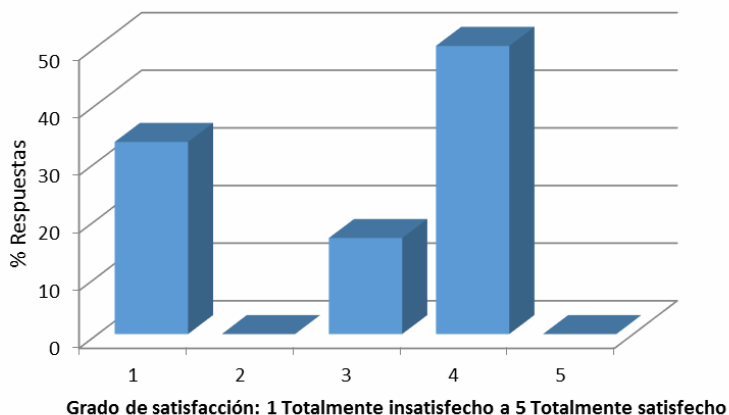
Quinto curso: MEDICINA INTERNA II

ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

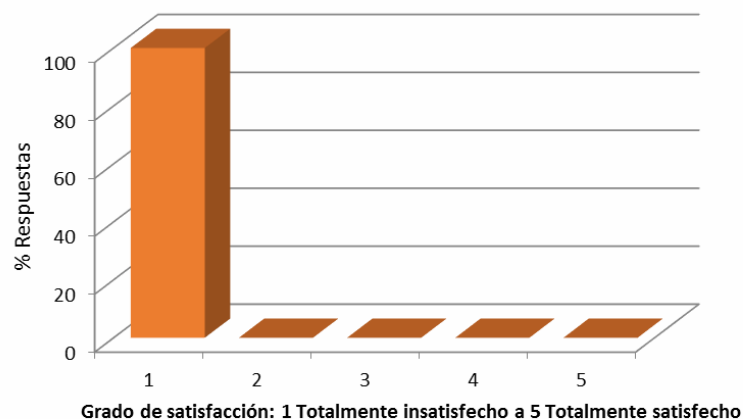


7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

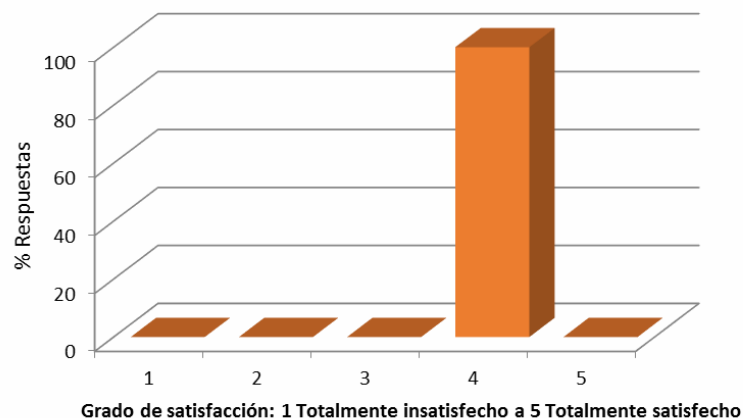


PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte

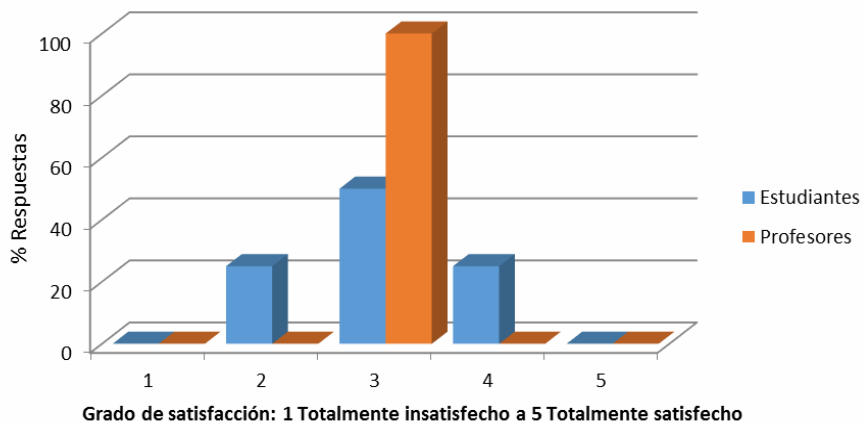




Quinto curso: MEDICINA PREVENTIVA, POLITICA SANITARIA, ZONOSIS Y SALUD PÚBLICA

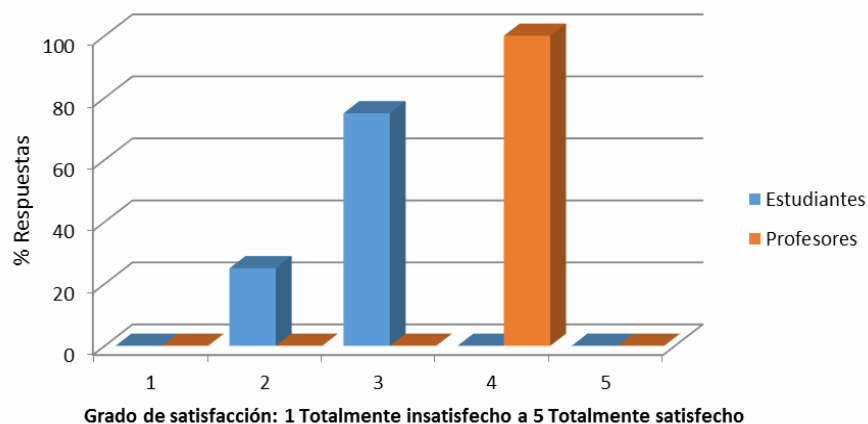
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

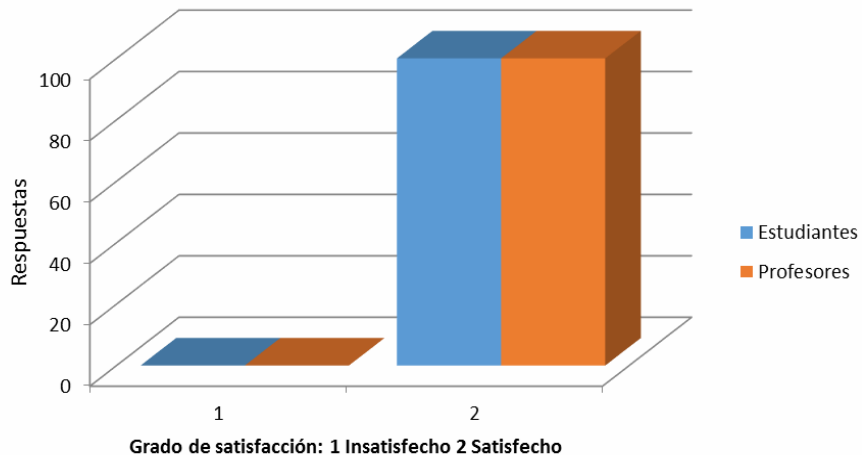


PROFESORES

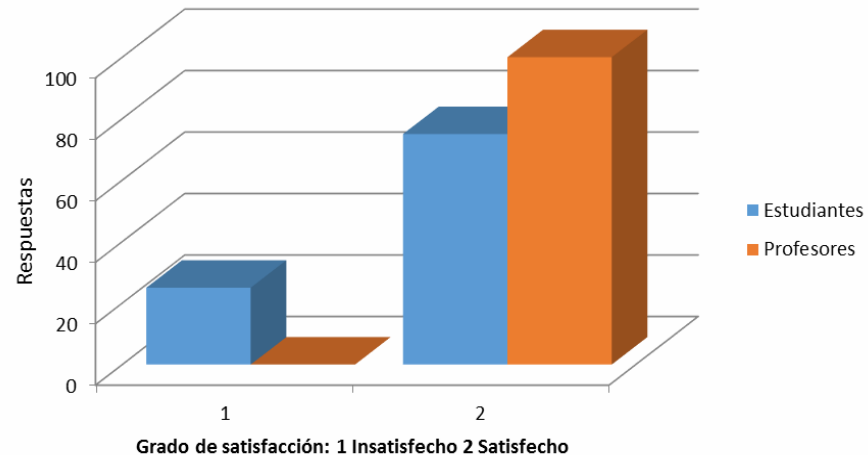
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



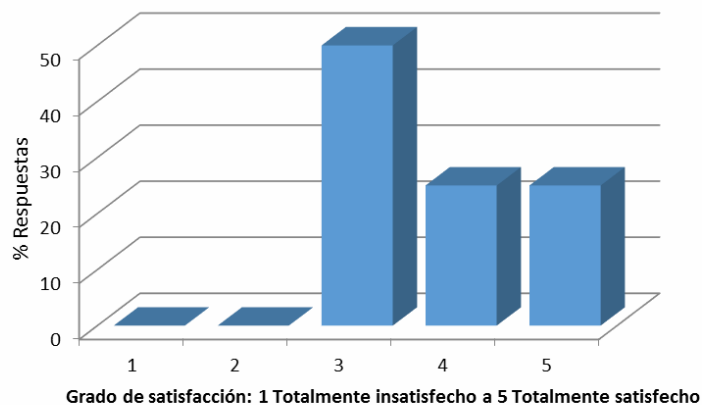


Quinto curso: MEDICINA PREVENTIVA, POLITICA SANITARIA, ZONOSIS Y SALUD PÚBLICA

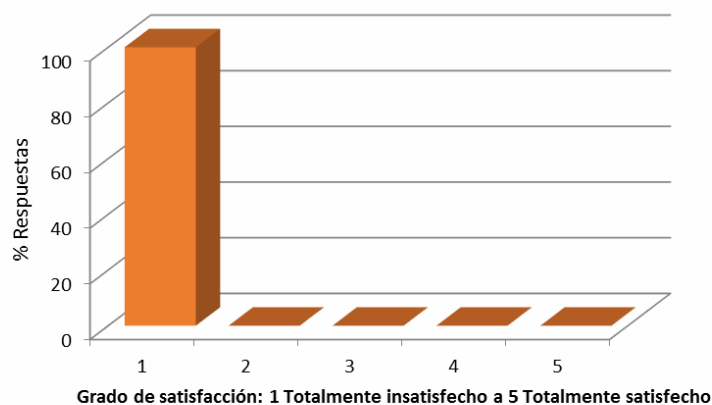
ALUMNOS

PROFESORES

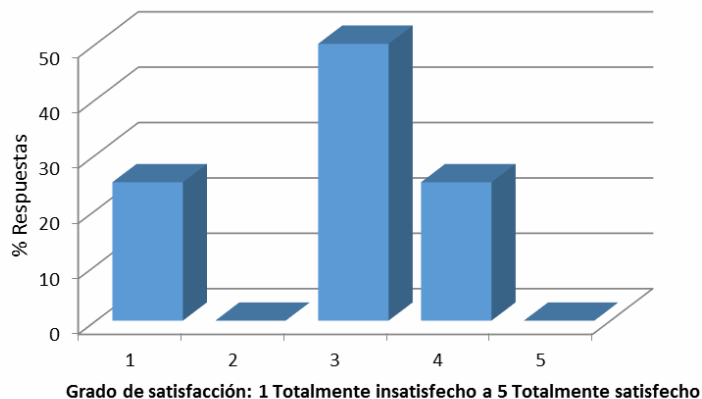
6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte



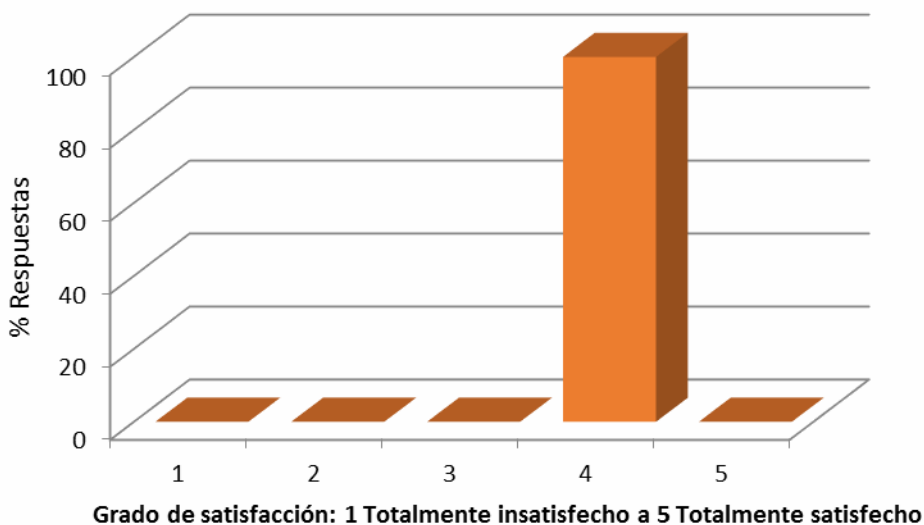


Quinto curso: MEDICINA PREVENTIVA, POLITICA SANITARIA, ZONOSIS Y SALUD PÚBLICA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

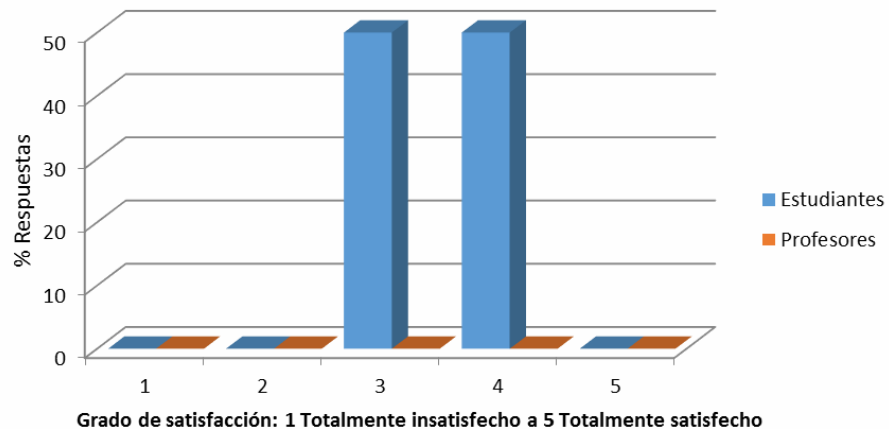




Quinto curso: ROTATORIO CLÍNICO

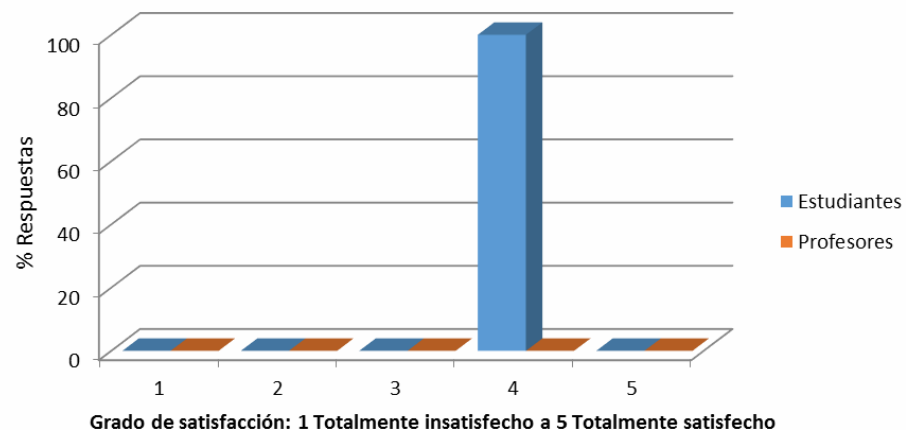
1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

ALUMNOS

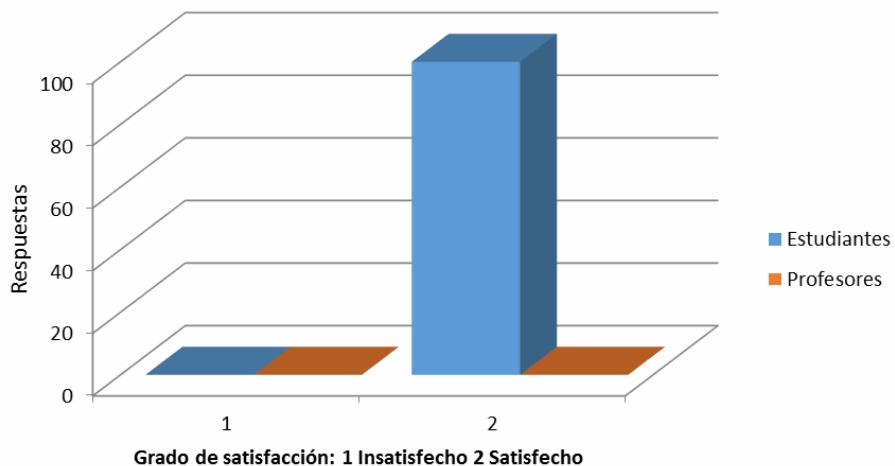


2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?

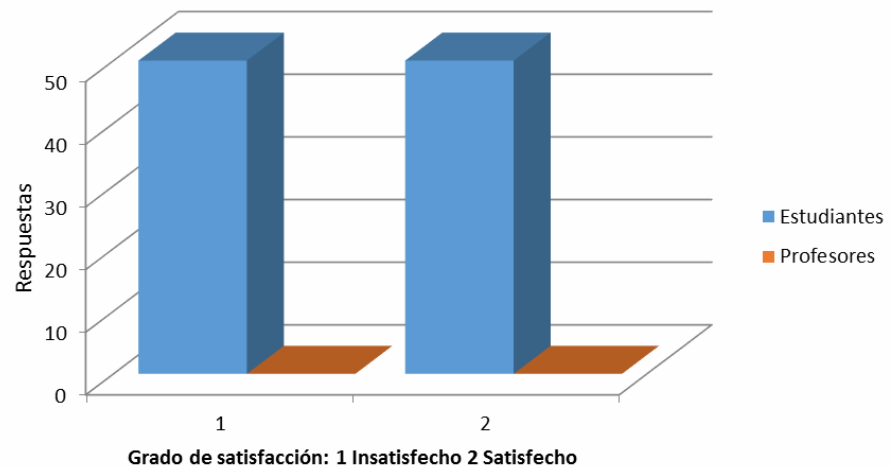
PROFESORES



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas





Quinto curso: ROTATORIO CLÍNICO

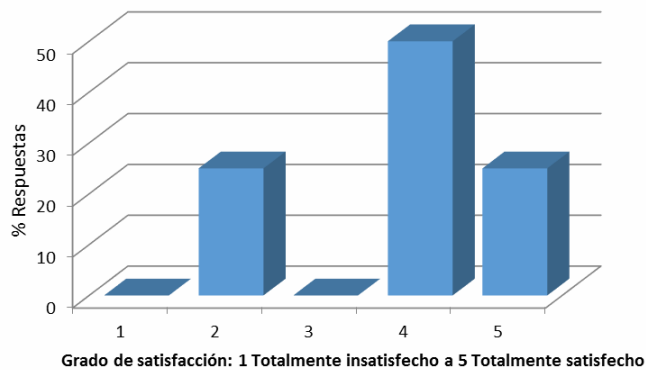
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

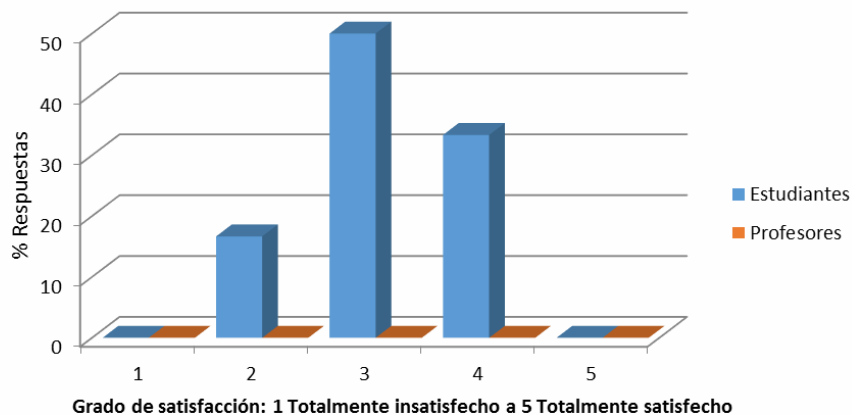




Quinto curso: ROTATORIO DE PRODUCCIÓN ANIMAL

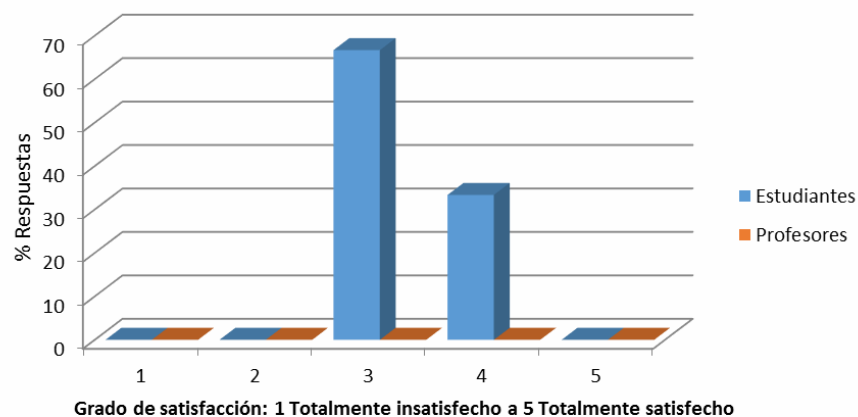
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

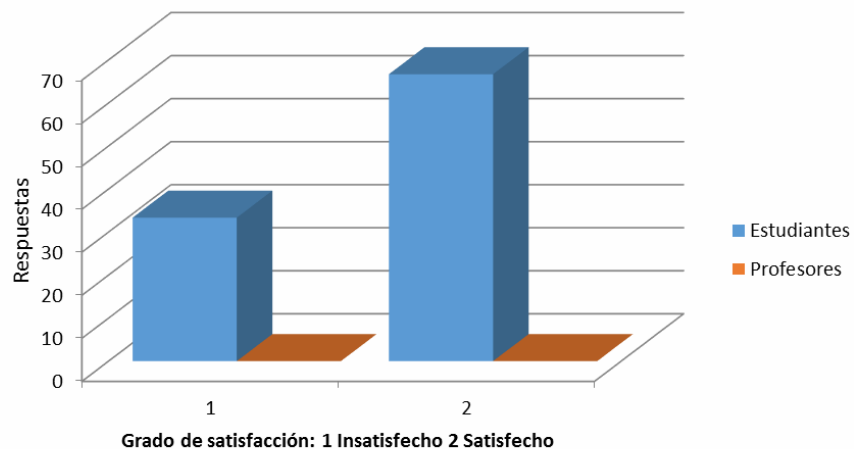


PROFESORES

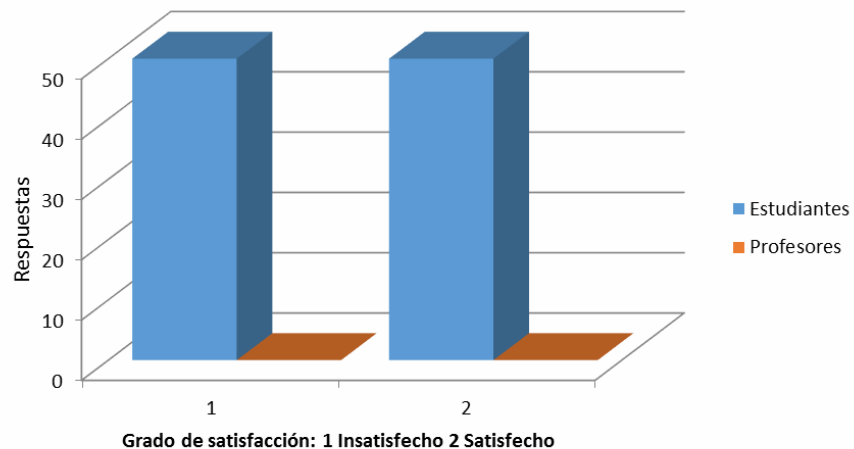
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas



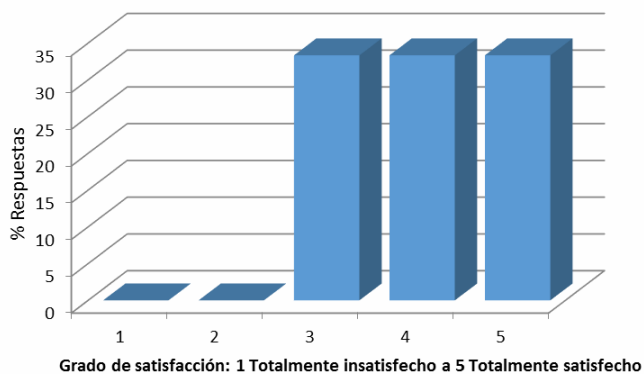


Quinto curso: ROTATORIO DE PRODUCCIÓN ANIMAL

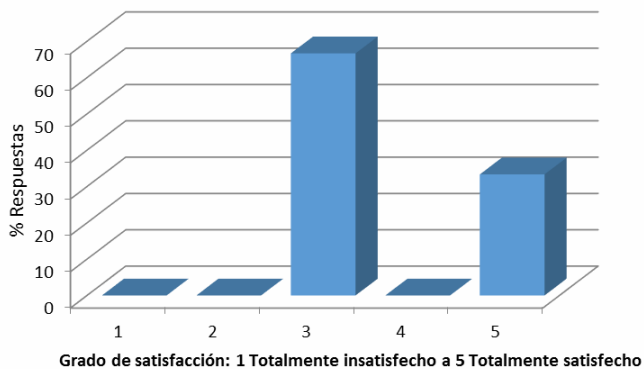
ALUMNOS

PROFESORES

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura

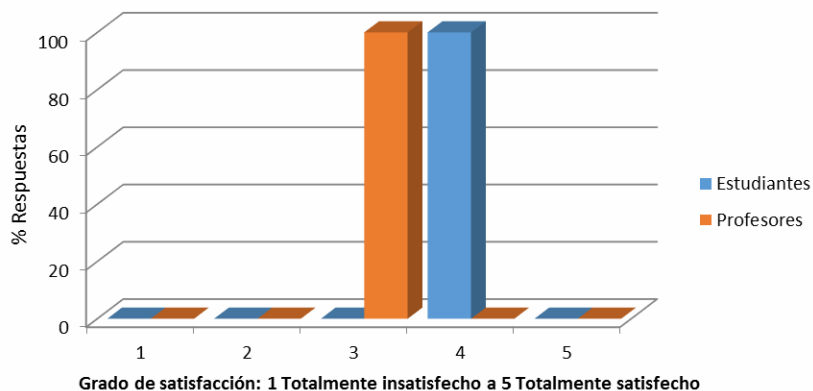




Quinto curso: ROTATORIO DE HIGIENE Y SANIDAD ALIMENTARIA

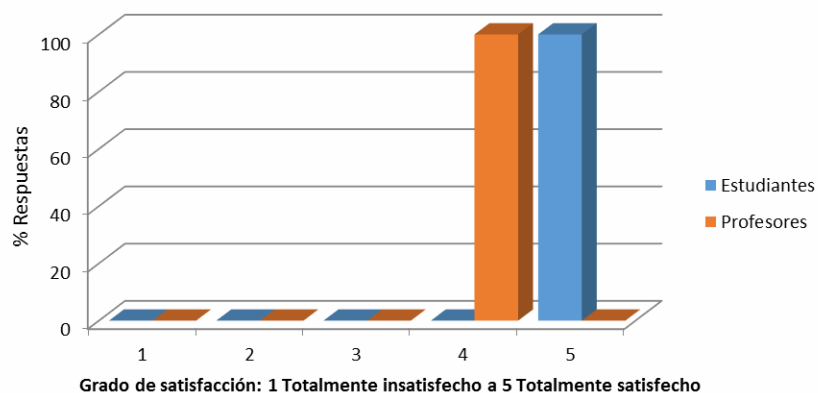
ALUMNOS

1. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con el Grado en su conjunto?

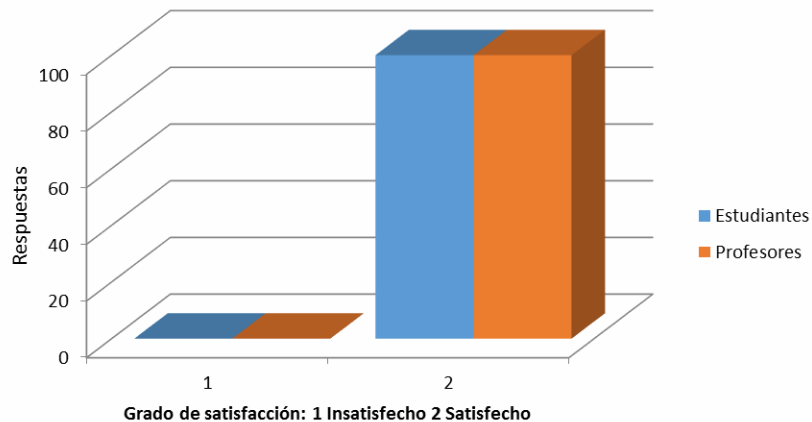


PROFESORES

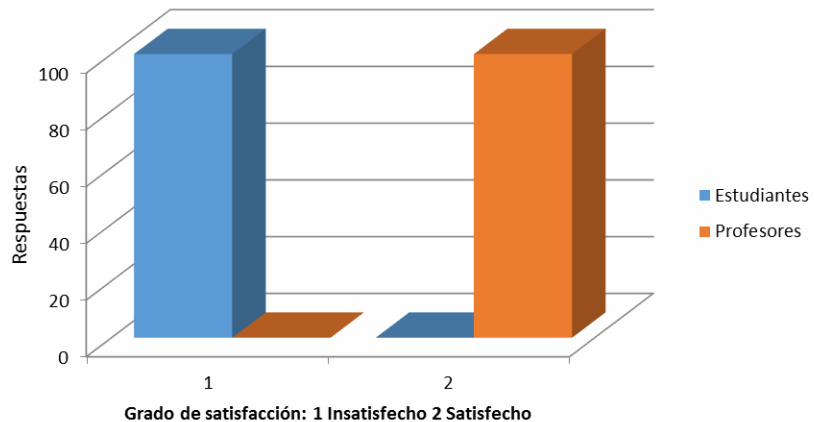
2. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción sobre la asignatura que está evaluando?



3. ¿Cuál es tu nivel de satisfacción con la ubicación en plan de estudios de la asignatura que estás evaluando?



5. Nivel de satisfacción con la carga horaria de la asignatura que evalúas

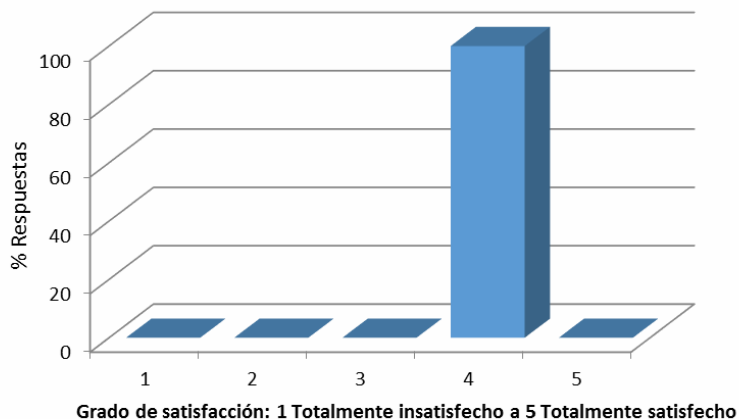




Quinto curso: ROTATORIO DE HIGIENE Y SANIDAD ALIMENTARIA

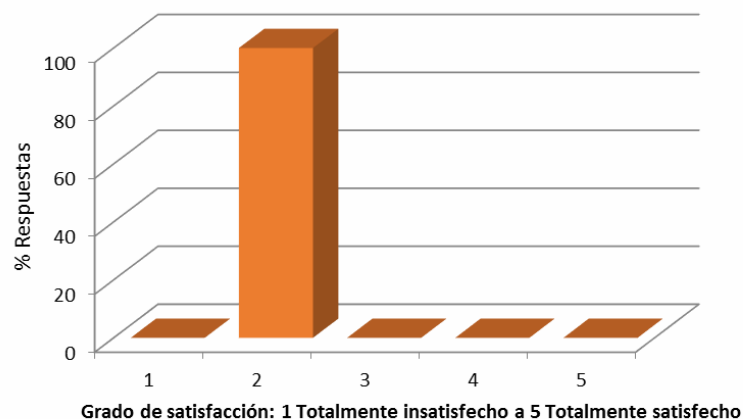
ALUMNOS

6. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas teóricas que se imparten en la asignatura

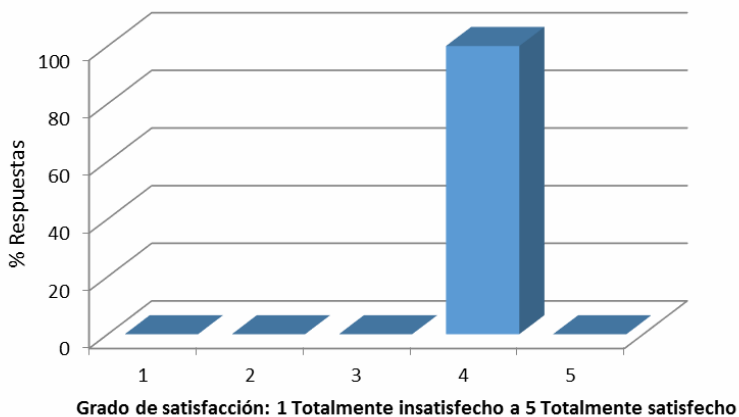


PROFESORES

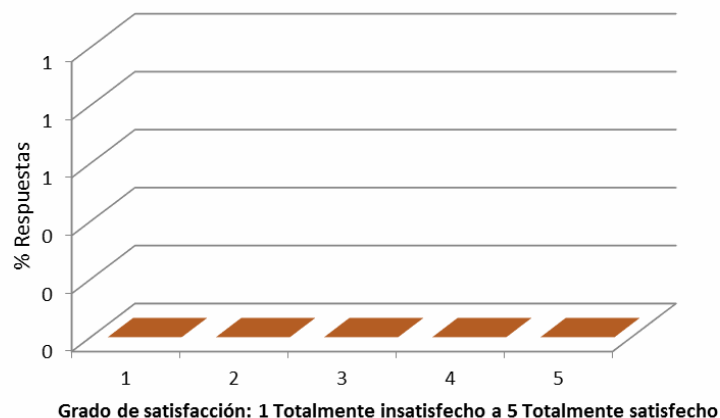
6. Nivel de satisfacción con la presencialidad de su asignatura



7. Nivel de satisfacción con la cantidad de horas prácticas que se imparten en la asignatura



7. Nivel de satisfacción con la docencia teórica de la asignatura que imparte





Quinto curso: ROTATORIO DE HIGIENE Y SANIDAD ALIMENTARIA

ALUMNOS

PROFESORES

8. Nivel de satisfacción con la docencia práctica de la asignatura que imparte

